


# Рулеты, паштеты и галантины

ХОРОШАЯ КУХНЯ

# Рулеты, паштеты и галантины




МОСКВА
ТЕРРА—КНИЖНЫЙ КЛУБ
1998

УДК 64
ББК 36.992
Р84

# Terrines, Pâtés & Galantines

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS / THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE BOOKS-AMSTERDAM, 1981

Перевод с английского
Е. ГАЙДУКОВОЙ

**Рулеты,** паштеты и галантины / Пер. с англ.
Р84 Е. Гайдуковой. — М.: ТЕРРА—Книжный клуб, 1998. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

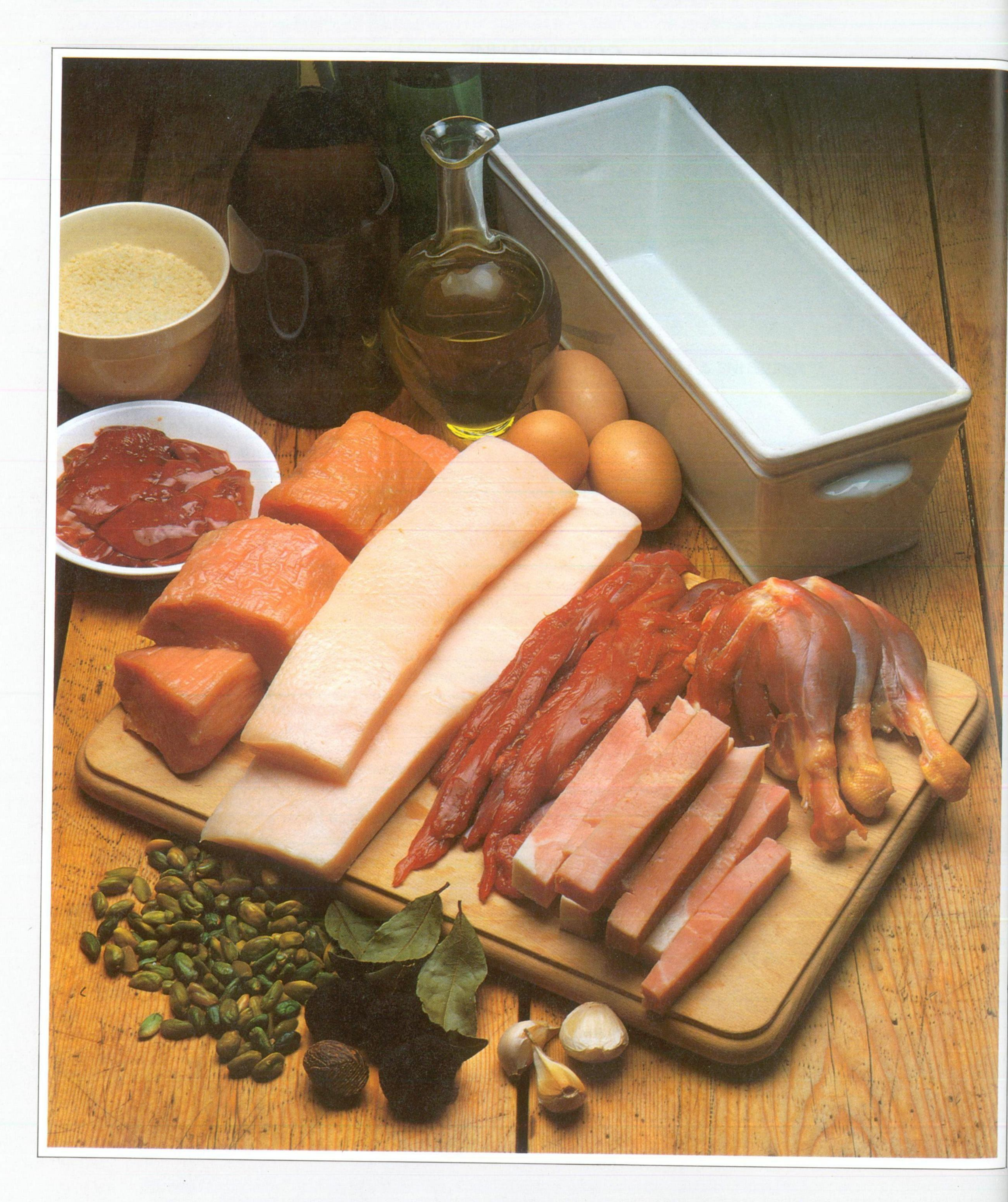
ISBN 5-300-01802-3

Книга рассказывает, как приготовить такие блюда, как заливные, паштеты и рулеты. Во второй части книги — антология традиционных и современных рецептов, собранных из многих литературных источников. Многочисленные фотографии иллюстрируют процесс готовки.

**УДК 64**
**ББК 36.992**

**ISBN 5-300-01802-3**

# СОДЕРЖАНИЕ



# ПРАЗДНИЧНЫЙ ВИД И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

Эта книга предлагает повару превратить обычные продукты в исключительное блюдо, радующее глаз и превосходное на вкус. Заливные, паштеты и рулеты, несомненно, доставляют основное удовольствие, исходя из тех блюд, что подаются в буфетах, специализирующихся на холодных закусках, а также из той пищи, которую берут с собой на отдых за городом. Они могут выступать в качестве закусок в солидном меню и выполнять роль легкого основного блюда или — как в случаях многих паштетов из дичи — подаваться в завершение обеда после жаркого.

В глиняной посуде, в которой традиционно готовится рулет, мясу, рыбе, овощам, смешанным с другими ингредиентами, придается форма хлебной булки или мясного хлеба. Иногда рулет полностью состоит из смеси разных сортов рубленого мяса или пюре из рыбы, составляющей фарш, а иногда — из комбинации фарша и плотных ингредиентов: полосок нежного мяса, кусочков моллюсков, крупно порубленных орехов или других подходящих гарниров.

Замечательный аромат мясного рулета достигается добавлением приправ и маринованием продуктов перед приготовлением блюда. Большое значение имеет и то, что его выстаивают в течение нескольких дней, после чего блюдо подается холодным. В результате выстаивания насыщенный аромат рулета сравним с букетом ароматов прекрасных вин. Овощные и рыбные рулеты часто бывают легкими и простыми по композиции. Их достоинства заключаются в свежести и изысканности компонентов.

Чтобы придать рулету более определенную форму, его заключают в оболочку из теста. В этом случае это блюдо называется паштетом. Вся разница между паштетом и рулетом — есть оболочка из теста или ее нет. Обычно термин «паштет» используют для блюд, являющихся на самом деле рулетами, к примеру *pâté de campagne*, деревенский паштет, простое блюдо из крупно порубленного мяса, залитое в форму.

Происхождение слова *galantine* (заливное) остается неясным. Некоторые люди используют это слово, имея в виду, как правило, блюдо из желе. Другие считают, что оно происходит от старофранцузского *galline* или *geline* — «курица». Классическое заливное — это курица или индейка, очищенные от костей, уложенные и залитые бульоном с большим содержанием желатина, которое подается холодным. Другое мясо, очищенное от костей, уложенное в форму и фаршированное, как, например, голова свиньи или молочный поросенок, также известны под названием заливного. Начинка для заливного состоит обычно из такой же комбинации фарша и плотных ингредиентов, как это делается при изготовлении рулетов и паштетов. Законченное блюдо обычно заливается желе, украшается и подается холодным.

В этой книге приводится полный перечень рецептов приготовления рулетов, паштетов и галантинов. За введением следует раздел, посвященный основам кулинарной техники, применяемой в большинстве рецептов приготовления желатинных бульонов, приготовлении и использовании свиного шпика, описание методов измельчения мяса для фарша и составление простых гарниров. В следующих трех главах демонстрируются способы выполнения рецептов мясных, овощных и рыбных рулетов, затем идут описания приготовления паштетов и галантинов и других мясных блюд с использованием желе. Последняя часть книги — антология традиционных и современных рецептов, собранных из многих литературных источников.

Многие из описанных процессов имеют очень долгую историю. Деревенские рулеты и тефтели, пироги со свининой и залитые в желе отформованные мясные блюда, известные как студни, столетиями приготовлялись на фермерских кухнях, что, безусловно, говорит об экономном использовании каждого кусочка забитой свиньи.

Рецепты приготовления мясных и рыбных паштетов можно найти в поваренных книгах средневековья и Ренессанса. Например, поваренная книга XIV столетия, принадлежащая перу шеф-повара Гийома Тирэ, известная как «*Тайеван*», предлагает рецепт паштета из угря, состоящий из чередующихся слоев маринованных соленых филе угря и рыбного фарша в выложенной тестом форме (подобное приспособление показано на *с. 58*).

Раньше корочка из теста в большей степени была предназначена для придания паштетам прочности, чем для улучшения их вкусовых качеств. В Англии XVIII века пироги из концентрически уложенных слоев мяса мелкой дичи с постепенно увеличивающимся объемом посылались друзьям и родственникам на Рождество. Студень, например, запекался в тесте, которое выполняло роль коробки, в которой перевозят посылки (*с. 66*). Во Франции тесто для паштетов постепенно становилось более качественным, в то время как начинка — более сложной. Типичный пример — паштет из дичи, продемонстрированный на с. 68. Он состоит из чередующихся слоев разных сортов мяса и фарша светлых и темных оттенков, заключенных в оболочку из пресного слоеного теста в форме подушки.

Выбор вина, которое подается к рулету, паштету или галантину, зависит от характера блюда. Легкая основа и простые ароматы овощного рулета предполагают легкие свежие белые вина, такие, как мускаты (Muscadet). Более мягкие и более сложные вина будут хороши, если их подать к рыбным рулетам. Белое бургундское (Burgundy) или Эрмитаж (Hermitage), зрелое белое Грав (Graves) или даже — к бóльшему аромату угря — легкое сотернское (Sauternes) или охлажденное молодое красное, возможно, Шинон (Chinon) из Турина. Простой деревенский рулет «*de campagne*» требует несложного вина со слегка грубоватым вкусом — красное вино, такое, как калифорнийский Цинфандель (Californian Zinfandel), или, возможно, белое Фраскати (Frascati).

В некоторых случаях на выбор вина будет влиять место, которое ваше блюда занимает в меню, как и то, из каких ингредиентов оно состоит. Белые вина обычно появляются в начале еды, за ними следуют красные вина. Когда, к примеру, *гусиная печенка* подается в качестве первого блюда, ее классический компаньон — сотернское (Sauternes). Но если *гусиная печенка* появляется в конце мёню, уместно будет подать почтенный кларет. Подобным образом обед, содержащий дичь и трюфели, может сопровождаться изысканным белым вином, таким, как Пюлиньи-Монтраше (Puligny-Montrachet) или Мерсо (Meursault). Но если эти блюда появляются позже, их глубоко проникающие ароматы будут лучше восприниматься с Кот-де-Ньюо (Cote de Nuits ) — Шамбертен (Chambertin), Бон Мар (Bonnes Mares) или Мюсиньи (Musigny).

# КРЕПКИЕ БУЛЬОНЫ И ПРОЗРАЧНЫЕ ЗАЛИВНЫЕ

Выразительный вид и прекрасный аромат галантинов, а также многих паштетов и рулетов зависит, в частности, от присутствия плотного и прозрачного желе. Это желе используется для глазурирования рулетов и галантинов и для заполнения промежутков между начинкой и тестом в паштетах, а также соединяет мясо в студне.

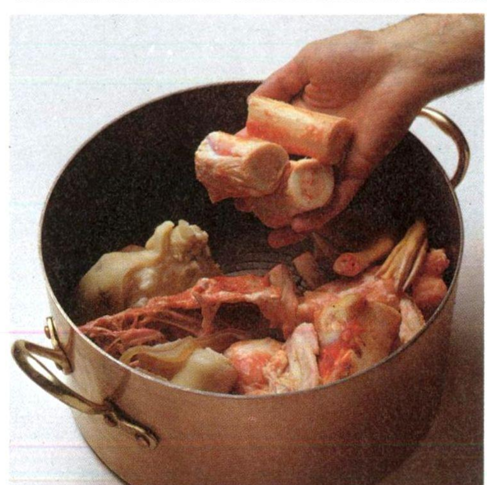
Желе хорошо застывает, если приготовить его из бульона с высоким содержанием желатина (*рецепты, с. 163 и 164*). Бульон готовят из различных сортов мяса, богатого желатином, и ароматических овощей, кипятя их в воде в течение многих часов на медленном огне, пока желатин и аромат, содержащиеся в мякоти и костях, не перейдут в бульон. Мясо — прекрасный источник желатина и аромата. Для получения желатина обычно используются телячьи и свиные ножки, свиная шкурка, куриные крылышки и ножки, очищенные от кожи, содержащие много желатина. При приготовлении блюд из мяса утки или дичи добавьте в бульон их кости, чтобы усилить вкус бульона.

Приготовление рыбных блюд или овощных в комбинации с рыбой требует желе на основе рыбного бульона. Этот бульон можно готовить из костей, голов и обрезков любой постной рыбы; избегайте использование жирной рыбы, такой, как сельдь или макрель, поскольку они имеют излишне резкий запах. Так как рыбьи кости мягкие, они выделяют в бульон свой желатин и аромат в течение получаса; если их готовить дольше, они придадут бульону горьковатый привкус.

Большая часть рыб, за исключением атлантического леща и белокорого палтуса, содержит мало природного желатина, поэтому, чтобы приготовить рыбный бульон, необходимо добавлять желатин, имеющийся в продаже, используя его в меньшем количестве, чем указано на пакете, поскольку немного желатина перейдет из самой рыбы, а иначе желе получится жестким и твердым, как резина.

Чтобы желе получилось прозрачным и вкусным, бульон надо готовить внимательно. Закипая, мясо или рыба выделяют протеины, которые придают бульону мутный вид. При слабом кипении они поднимаются на поверхность, образуя пену, которую следует снимать с бульона несколько раз, не давая жидкости кипеть, иначе все частицы, которые могут замутить бульон, опустятся вниз. Если, несмотря на все усилия, бульон помутнел, добавьте взбитые яичные белки и измельченную яичную скорлупу (*пункт 4, справа*); осадок останется на скорлупе, образуя плотную легкоудаляемую массу.

## Использование естественного желатина для мясного желе



1 **Заполнение кастрюли.** Телячьи ножки разделите пополам. Свиную шкурку порежьте на части. Чтобы бульон не помутнел, проварите в течение 5 мин ножки и шкурку в кипятке; затем выньте их, положите в дуршлаг и дайте жидкости стечь, промойте холодной водой и положите их на решетку внутри большой кастрюли. Добавьте другие желатиносодержащие кусочки мяса, такие, как говяжьи ножки и кончики куриных крылышек.

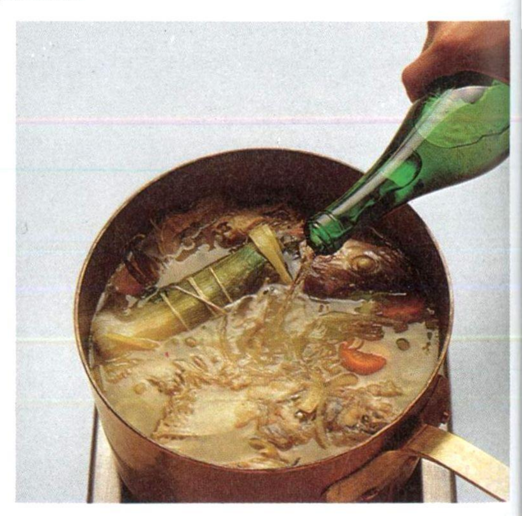


2 **Удаление пены.** Влейте в кастрюлю столько холодной воды, чтобы она покрыла мясо. Медленно доведите воду до кипения, снимая поднимающуюся на поверхность пену (*см. фото выше*). Чтобы вода не закипала, добавьте в кастрюлю чашку холодной воды. Продолжайте снимать пену, пока она не перестанет подниматься, добавляя холодной воды, если вода начинает кипеть.

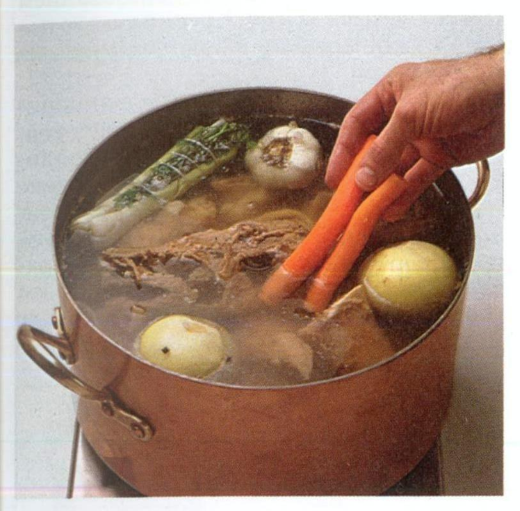
## Как приготовить желе из рыбного бульона



1 **Укладка ингредиентов.** Сложите части рыбы — здесь показаны головы и кости мерланга, морского языка и кефали. Выделите и выбросьте жабры. Промойте куски рыбы под холодной водой, чтобы смыть остатки крови. Уложите кусочки на решетку в большую кастрюлю (*см. выше*). Положите букетик приправ (*пункт 3, см. выше*), порежьте ломтиками морковь, репчатый лук, немного посолите.



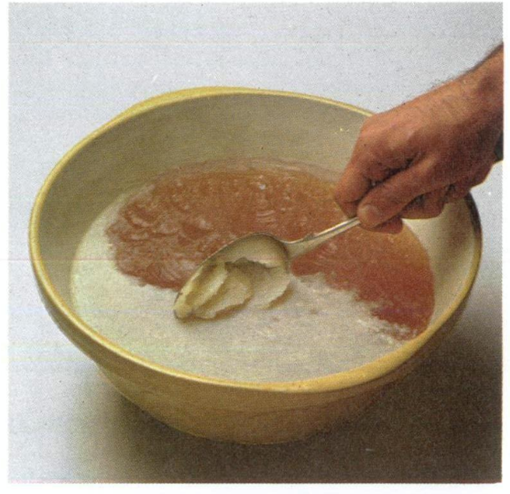
2 **Приготовление.** Залейте все ингредиенты холодной водой; медленно доведите воду до кипения. Снимите всю пену, которая поднимется на поверхность. Неплотно закройте кастрюлю крышкой, оставив узкую щель, и убавьте огонь. Варите на слабом огне без кипения в течение 15 мин. Добавьте сухого белого вина (*см. выше*) и снова варите бульон без кипения еще 15 мин.



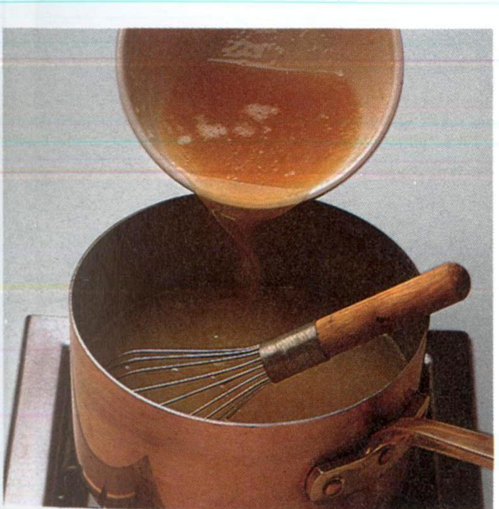
3 **Добавление приправ.** Свяжите вместе лук-порей, веточку сельдерея, пучок петрушки, лавровый листик и побег тимьяна, чтобы получился букетик приправ. Положите его в бульон и вместе с репчатым луком положите целую неочищенную головку чеснока, а также почищенную морковь. Немного посолите. Доведите бульон до кипения, и если опять появится пена, снимите ее.



4 **Приготовление бульона.** Поставьте кастрюлю на огнеупорную подставку. Кастрюлю неплотно закройте крышкой. Добавьте огонь и варите бульон на слабом огне в течение восьми часов. Накройте дуршлаг несколькими слоями влажной марли. Пропустите бульон через марлю в чашу (*см. выше*). Охладите бульон при комнатной температуре и поставьте его на ночь в холодильник.



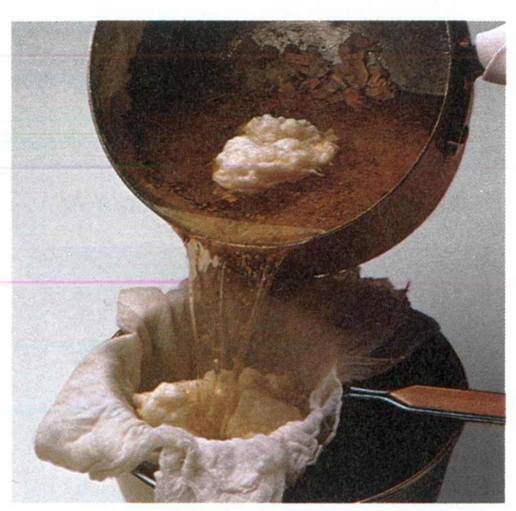
5 **Удаление жира.** На следующий день соберите ложкой с поверхности бульона, превратившегося в желе, затвердевший жир (*см. выше*). Сотрите все следы жира с поверхности желе с поможью полотенца, смоченного в горячей воде и выжатого насухо. Вы можете также заморозить желе в пластиковых пакетах.



3 **Добавление желатина.** Проложите дуршлаг двойным слоем влажной марли; процедите через нее бульон в глубокую кастрюлю с ручкой. Смешайте порошок желатина с водой и оставьте его на несколько минут набухать. Добавьте немного горячего бульона, чтобы растворить желатин; перелейте смесь в оставшийся бульон (*см. выше*). Тщательно размешайте.



4 **Как сделать бульон более прозрачным.** Слегка взбейте яичные белки. Яичную скорлупу растолките на крупные части. Положите скорлупу и белки в горячий бульон (*см. выше*) и перемешайте при сильном нагревании, чтобы бульон был готов закипеть. Оставьте пену постоять минуту или около того. Затем дважды доведите бульон до кипения.



5 **Процеживание бульона.** Проложите сито с мелкими ячейками несколькими слоями влажной марли. Налейте бульон и дайте ему возможность просочиться через марлю. Пусть процеженный бульон остынет. Снимите весь жир. Поставьте бульон в холодильник; он будет храниться 2—3 дня или неделю, если его доводить до кипения каждый день — или можно заморозить бульон в пластиковых пакетах.

# СВИНОЙ ЖИР: МНОЖЕСТВО ВАРИАНТОВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

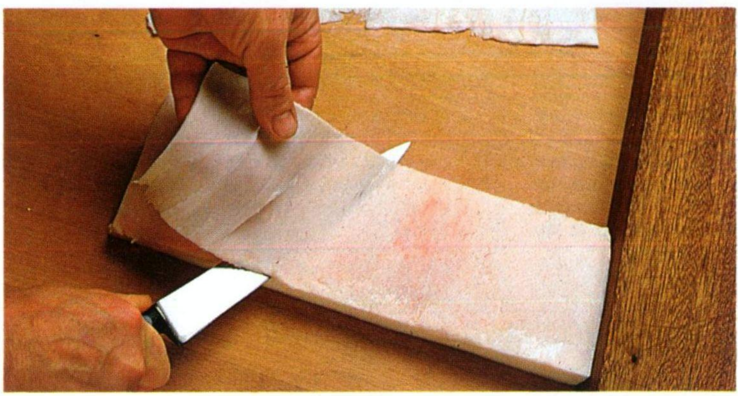
Влажность — одно из самых существенных качеств рулетов, паштетов и галантинов. Для этого вводится большое количество жира. При использовании говяжьего или бараньего жира не удается получить плотную, ровную структуру и свежий белый цвет. Свиной шпик не пристает к нёбу во время еды и не дает навязчивого характерного привкуса.

Тонкие срезы и ломтики сала или хребтового шпика (*в рамке, ниже*), а также кусочки кружевного рубашечного жира (мембрана из жира, снятая с желудка свиньи), крепин (*см. фото внизу*), используются для выкладывания формы для рулетов и паштетов с целью подпитки начинки. Узкие длинные полоски шпика или полоски сала для шпигования (*этап 2, в рамке справа*) часто пропускаются через цельные куски нежирного мяса или выкладываются слоями поочередно с другими ингредиентами для создания своеобразного рисунка на разрезе паштета или рулета. Кубики шпика (*этап 3, фото в рамке справа*) добавляют к любому фаршу — также измельченные вместе с мясом для фарша или целым — для большего разнообразия структуры блюда.

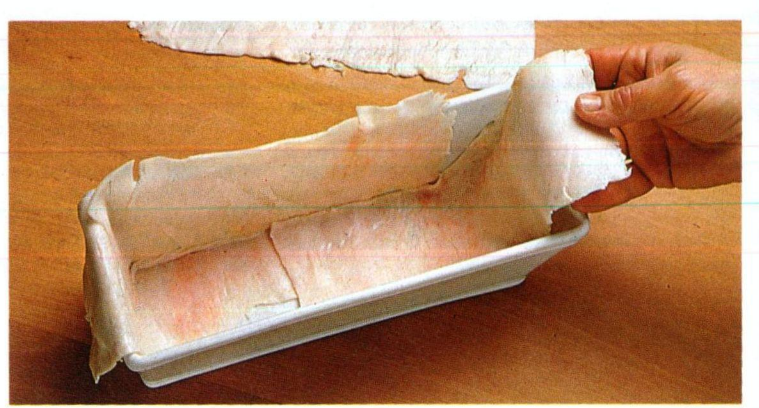
Нарежьте ломтики хребтового шпика, предварительно охладив. Хорошо охлажденный шпик режется более аккуратно. Свежий рубашечный жир нужно просто ополоснуть; крепин сухого посола или с пятнами любого происхождения и с запахом замочите перед использованием (*этап 1, в рамке внизу*). Крепин сухого посола можно хранить в холодильнике несколько дней.

Свиной шпик можно также использовать для длительного хранения приготовленного рулета. Для этого его перетапливают в сало. Растопленное сало (*в рамке справа*) наливается поверх приготовленного рулета, образуя при этом воздухонепроницаемую оболочку, что и предохраняет порчу блюда. Защищенный таким способом неразрезанный рулет может две недели храниться в холодильнике.

### Выкладывание рулета ломтиками хребтового шпика



1 **Как приготовить ломтики хребтового шпика.** Поместите брусок охлажденного хребтового шпика наружной стороной вниз и прижмите один конец его у края доски. Срежьте слой шпика через весь брусок горизонтально, направляя нож к ограничивающей брусок шпика доске, чтобы получились тонкие ломтики.

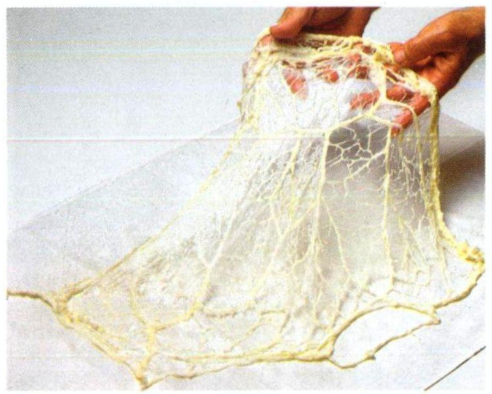


2 **Выкладывание рулета.** Проложите одиночными ломтиками шпика основание рулета, боковые стенки и края (*см. фото выше*). Сохраните приготовленные дополнительные ломтики, чтобы закрыть рулет сверху после его заполнения.

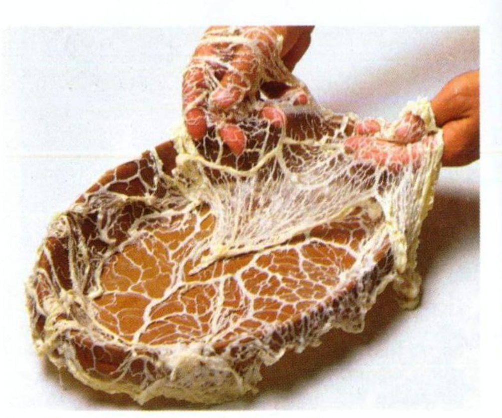
### Выкладывание рулета крепином



1 **Замачивание крепина сухого посола.** Поместите слой крепина в емкость с тепловатой водой. Если он имеет какой-либо запах, добавьте в воду немного уксуса или лимонного сока.

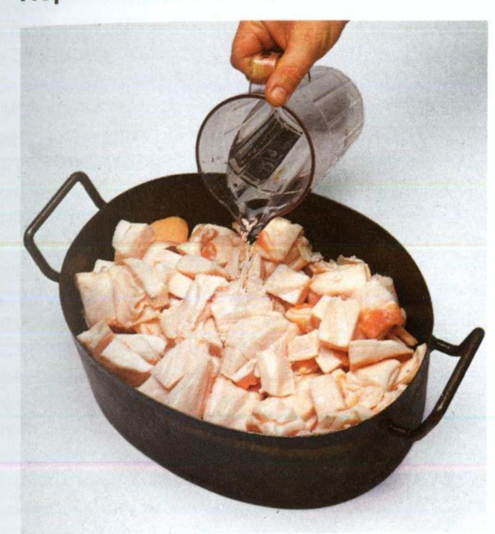


2 **Просушивание крепина.** Через 15 минут после замачивания достаньте крепин из воды. Аккуратно расправьте его на полотенце и немного подсушите.



3 **Выкладывание формы.** Разложите кусок крепина на блюде. Пусть края его свешиваются — после окончания заполнения формы закройте ими приготовленую смесь. Заполните кусочками крепина все просветы.

## Перетапливание свиного сала



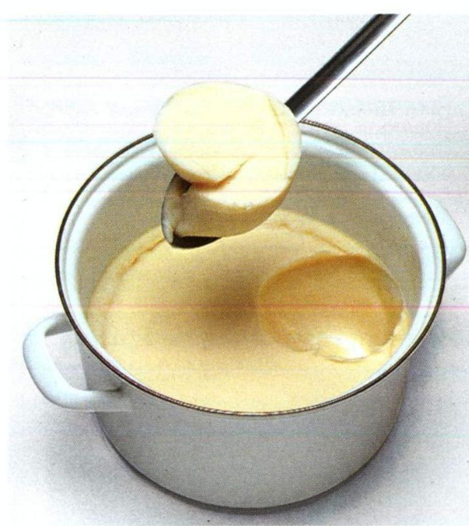
1 **Добавление воды.** Порежьте свиной шпик на кубики в 2,5 см (в нашем примере это хребтовый шпик, сало грудинки и свиной околопочечный жир). Положите кубики сала в жаровню. Налейте холодной воды столько, чтобы она закрывала дно жаровни.



2 **Топление сала.** Поставьте жаровню на слабый огонь. Не закрывая ее, готовьте сало около 4-х часов, пока жидкость не станет полностью прозрачной. Часто помешивайте, чтобы кусочки сала не пригорали ко дну жаровни и растапливание шло равномерно.

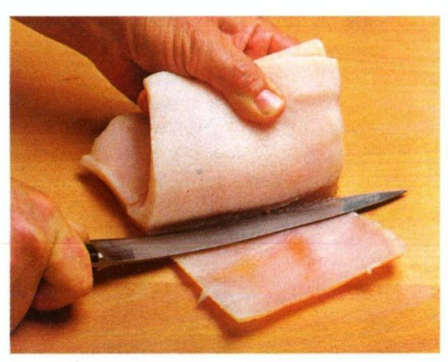


3 **Процеживание.** Перелейте жир в фильтр для процеживания, выложенный несколькими слоями влажной марли, и поставьте фильтр над емкостью. Пусть жир остынет и закройте его фольгой. Приготовленный таким образом жир будет храниться два месяца в холодильнике и три месяца — в морозильной камере. Шкварки можете сохранить в качестве гарнира к супу.

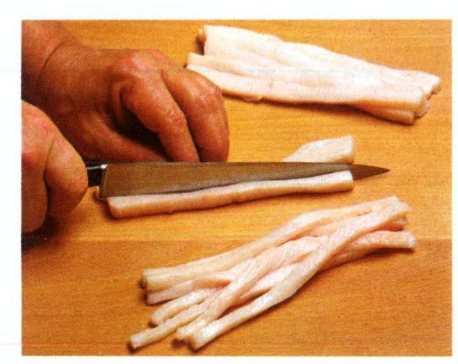


4 **Использование жира.** Возьмите ложкой необходимое количество жира и растопите в жаровне на слабом огне. Половником полейте поверхность остывшего после приготовления рулета, чтобы полностью закрыть его сверху. Когда сало остынет, его количество сократиться; в таком случае добавьте еще растопленного сала, чтобы заполнить все образовавшиеся промежутки.

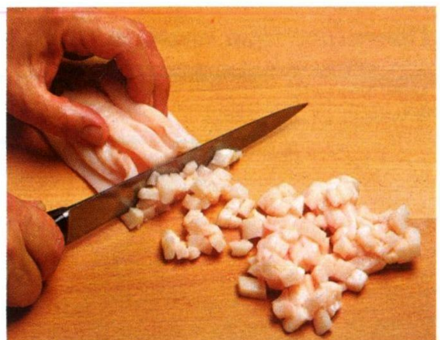
## Как нарезать сало



1 **Как снять шкурку.** Поместите на рабочую поверхность охлажденный брусок хребтового шпика шкуркой вниз. С помощью длинного и острого ножа надрежьте брусок у самой шкурки и срежьте с него слой вдоль шкурки, снимая его рукой.



2 **Как нарезать полоски сала.** Придерживайте брусок сала одной рукой, подогнув пальцы, чтобы не порезать их кончики лезвием ножа. Порежьте сало на длинные прямые полоски по 5 мм толщины и ширины.



3 **Как приготовить кубики сала.** Сложите несколько полосок шпика вместе, удерживая одной рукой этот пучок на месте. Порежьте полоски шпика поперек все вместе, чтобы получились кубики со стороной 5 мм.

# ВЫБОР ТЕХНИКИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА

В рецептах, приводимых в этой книге, один из самых распространенных приемов — смешивание различных сортов измельченного мяса вместе со свиным шпиком и вкусовыми добавками. Мясные фарши в комбинации с другими ингредиентами используются для заполнения рулетов и паштетов и для начинки галантинов. В их основе может быть один или множество сортов мяса — молочного поросенка, телятины, куриное мясо или мясо индейки, вкус которых оттеняется добавлением мяса утки, зайца или пернатой дичи. Для улучшения вкуса в такие смеси часто добавляются печень домашней птицы или свиньи (*рецепт, с. 162*).

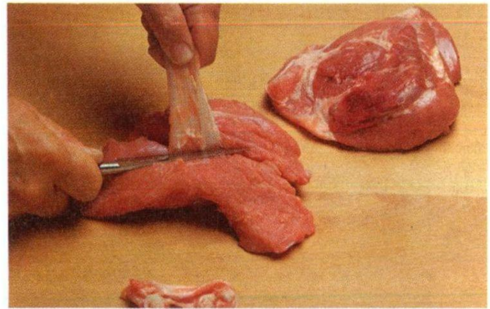
Мясо можно измельчить различными способами, в результате чего фарш по структуре может быть и более нежный и более крутой. Самый лучший способ измельчения мяса, при котором сохраняется сок, — это рубка мяса вручную. Наиболее эффективны для этой цели два острых тяжелых ножа одинакового размера и веса, которые являются неотъемлемыми орудиями шеф-повара (*этап 3, вверху*). Если у вас нет подходящей пары ножей, используйте один нож.

Второй способ измельчения мяса — пропустить мясо через мясорубку (*фото внизу справа*). Это относительно быстро и легко, но фарш при этом получается суше, чем при рубке мяса вручную. Мясорубка снабжается дисками с отверстиями разного размера. Для получения фарша с более грубой структурой кусочки мяса пропускаются через диск с более крупными отверстиями; для получения фарша с более нежной структурой сначала пропустите мясо через диск с отверстиями больших размеров, затем — через диск с более мелкими отверстиями.

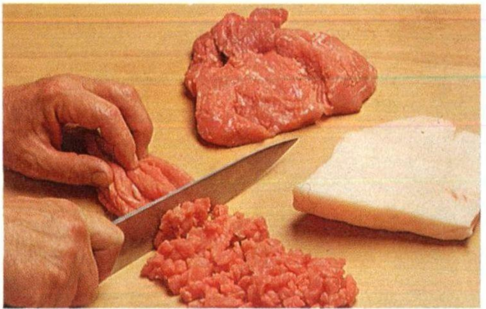
Мясо, порубленное ножами или измельченное в мясорубке, можно истолочь в ступке, но наиболее быстрый и наиболее легкий способ получения однородного фарша — пропустить кусочки мяса через миксер (*этап 1, внизу*). Лезвия миксера работают настолько быстро, что мясо превращается в пюре за считанные секунды. Наиболее нежное и однородное по структуре пюре из мяса можно получить, пропуская мясное пюре через круглое сито с помощью пластикового скребка.

При приготовлении мясного фарша нет необходимости стремиться получить фарш однородной консистенции. Вы можете крупно порубить один сорт мяса вручную и сделать пюре из остального мяса в миксере. Также можно добавить кубики свиного шпика и полоски или кубики более нежного мяса для контраста со структурой фарша.

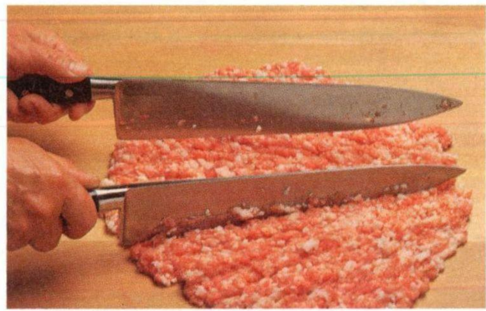
## Как обращаться с ножами, чтобы сохранить сок в мясе



1 **Обрезка мяса.** Порежьте мясо — в нашем случае, свинина и телятина — большими кусками. Небольшим ножом срежьте и отделите от мякоти оболочки и жилы, натягивая их при обрезке.

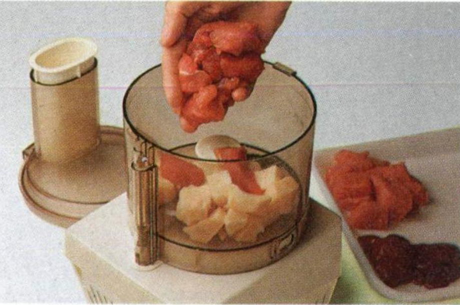


2 **Приготовление кубиков мяса и шпика.** Порежьте мясо на полоски в 1 см шириной. Сложите несколько полосок мяса вместе и порежьте их равномерно на кубики (*вверху*). Снимите шкурку со шпика. Порежьте шпик полосками, а затем — кубиками.

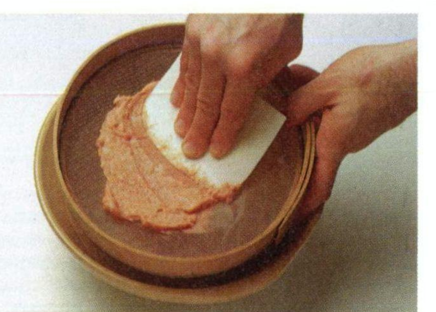


3 **Как порубить кубики.** Удерживая пару подобранных ножей невысоко от доски, поочередно ритмично начинайте рубить приготовленные кубики, пока смесь не станет равномерно перемежаться белыми пятнышками шпика.

## Приготовление мясного пюре в миксере

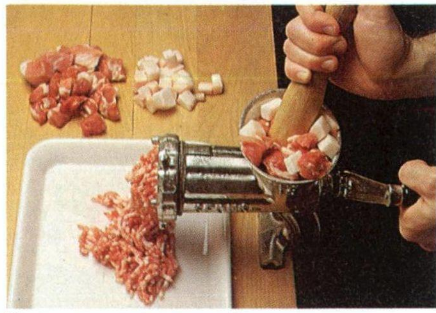


1 **Переработка мяса и шпика в миксере.** Удалите шкурку с брусочка шпика и пленки с мяса, а также зеленые прожилки и пятна с куриной печенки. Порежьте мясо и шпик кубиками размером в 2,5 см; приготовьте из них пюре в миксере.



2 **Получение однородного пюре с использованием сита.** Пропустите смесь через круглое сито — по полной столовой ложке за один раз, с помощью пластмассового скребка или шпателя. Если сито окажется забитым, очистите его и снимите остатки.

## Машинная переработка мяса



**Измельчение мяса.** Снимите шкурку со шпика и жилы с кусочков мяса. Порежьте мясо и шпик на кубики длиной в 2 см, пропустите их через мясорубку, прижимая ладонью или толкушкой.

# В ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

Для придания вкуса и создания особенной структуры в фарш вводят и другие ингредиенты. Их можно варьировать при приготовлении разных фаршей.

Фарши необходимо хорошенько приправить, так как они используются в приготовлении блюд, подающихся обычно холодными. Охлажденные блюда требуют больше приправ, чем горячие. Для придания им вкуса добавляют такие специи, как мускатный орех и гвоздика; травы — тимьян, майоран и чабер; столовые или крепленые вина, такие, как херес или мадера; спирты, такие, как бренди или анисовый ликер.

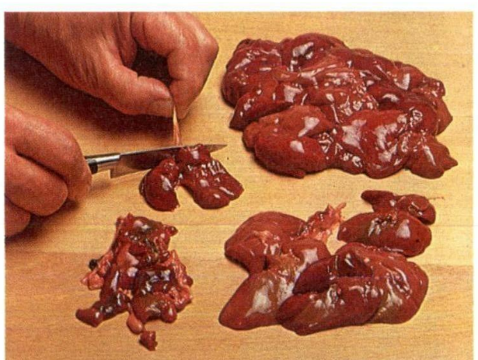
Разнообразия цвета, вкуса и консистенции фарша вы можете достигнуть, добавляя такие ингредиенты, как крупно порубленные фисташки, цельные зерна зеленых перцев, кусочки и измельченную кожицу трюфелей. Если вы используете консервированные трюфеля, добавьте в фарш их сок, чтобы придать особый аромат вашей мясной смеси.

Для получения ровной консистенции фарша вы можете добавить к нему смесь поджаренной и пропущенной через сито куриной печенки (*фото справа, рецепт с. 162*). При поджаривании печень уплотняется, и при добавлении ее к фаршу смесь получается более вязкой, чем при добавлении неподжаренной печени, делающей пюре слишком жидким. Фарш, содержащий поджаренную печенку, особенно хорош для галантинов и паштетов, приготавливаемых без использования формы (*с. 62*), где более плотная начинка хорошо удерживает нужную форму блюда.

Для связки всех компонентов смеси в фарши часто добавляют яйца, а также панировочные сухари для придания смеси легкости. Панировочные сухари часто разбавляют с небольшим количеством бульона с большим содержанием желатина до образования густой пасты (*фото справа*). Бульон улучшает вкус и помогает связать фарш, поскольку по мере охлаждения застывает и превращается в желе. Включать бульон в пасту с панировочными сухарями нужно в небольшом количестве. При избытке жидкости в смеси фарш будет слишком слаб, чтобы держать форму блюда самостоятельно.

Любой фарш улучшит свой вкус, если его закрыть и оставить в прохладном месте на несколько часов перед тем, как вы будете готовить рулет. Яйца, бренди и панировочные сухари следует добавлять только перед приготовлением смеси.

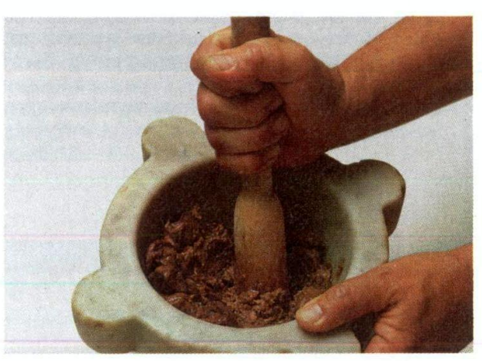
## Готовим пасту из куриной печенки



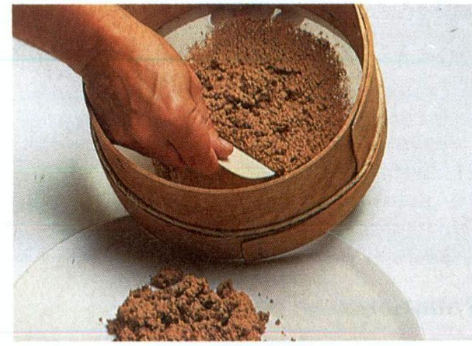
1 **Подготовка печени.** Небольшим ножом очистите печень от зеленых пятен. Удалите соединительную ткань, потянув ее большим и указательным пальцами, срезая ее с печени (*вверху*).



2 **Добавление бренди.** Потушите на сковороде мелко порезанный лук-шалот в масле в течение 5 мин. Положите печень на сковороду. Через две минуты влейте бренди; подожгите его спичкой или наклоном сковороды к открытому огню печи. Готовьте, пока не погаснет пламя.



3 **Теперь истолчем смесь.** Положите печеночную смесь в ступку вместе с соком, появившимся на сковороде. Истолките смесь с помощью пестика, пока она не превратится в однородную пасту (*см. выше*).



4 **Пропускаем печень через сито.** Используйте пластмассовый скребок, чтобы пропустить смесь через круглое сито, установленное над тарелкой, — понемногу за каждый раз. Снимите скребком пюре с обратной стороны сита и положите на тарелку.

## Как приготовить пасту из хлеба и бульона



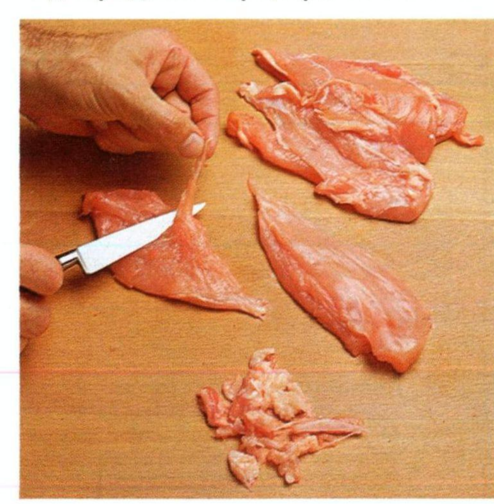
**Смешивание хлебных крошек и бульона.** Срежьте корку с сухого хлеба; на мелкой терке или в миксере приготовьте хлебные крошки. Нагрейте небольшое количество бульона (*рецепт, с.164*) в соуснице. Всыпьте крошки хлеба в бульон (*см. выше, слева*). Перемешайте и готовьте на среднем огне, пока не образуется однородная густая паста (*см. выше, справа*).

# СЛИВКИ КАК ОСНОВА ИЗЫСКАННЫХ БЛЮД

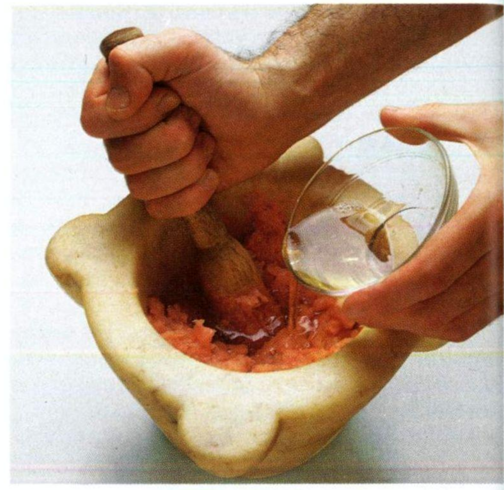
Мусли представляет собой пюре из нежных сортов мяса или рыбы, соединенных яичными белками с добавлением сливок двойного сепарирования (*справа; рецепт, с. 163*). Чтобы приготовить соответствующий рецепту мусли, для основы берется смесь однородной пасты из муки и яичных желтков, приготовленная с молоком и маслом (*внизу; рецепт, с. 163*). Тонкий вкус и однородная структура обоих типов мусли особенно подходит для блюд, основанных на рыбе, овощах или мясе, таких, как «сладкое мясо», — (зобная железа).

Мясо или рыбу для мусли можно истолочь в ступке или превратить в пюре с помощью миксера (*этап 4, противоположная страница, внизу*), но в обоих случаях смесь нужно пропустить через сито для получения однородного состава фарша. Яичные белки добавляются после того, как мясо переработано в пюре, сливки — после пропускания через сито. Лучше всего ингредиенты и кухонную посуду во время приготовления охлаждать, чтобы получить густую смесь, которая сможет поглотить большое количество сливок. Некоторые мусли могут содержать взбитые сливки, но при приготовлении паштета, рулета или галантина лучше всего использовать невзбитые сливки, чтобы блюдо легко резалось.

## Однородное пюре, приготавливаемое на льду



1 **Обрезка мяса или рыбы.** Удалите сухожилия, жир и соединительную ткань из мякоти — в нашем случае куриных грудок (*вверху*) — или очистите филе рыбы от остатков кожи и костей. Порежьте мясо на кубики в 1 см длиной или крупными кусочками.

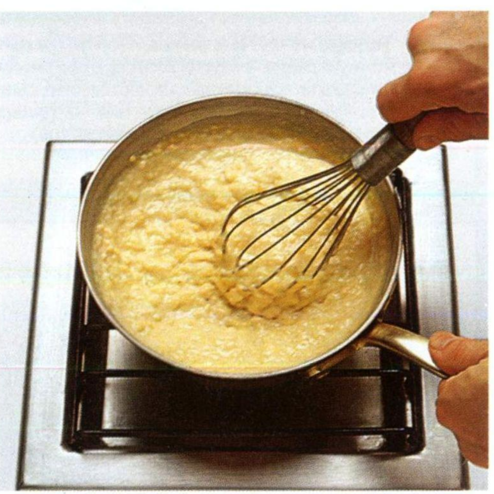


2 **Добавление яичных белков.** В ступке или в миксере истолките мясо до консистенции однородного пюре. Приправьте его солью, перцем и тертым мускатным орехом. Постепенно добавляя яичный белок смешайте его с пюре (*вверху*), пока смесь не станет однородной.

## Уплотняющая паста



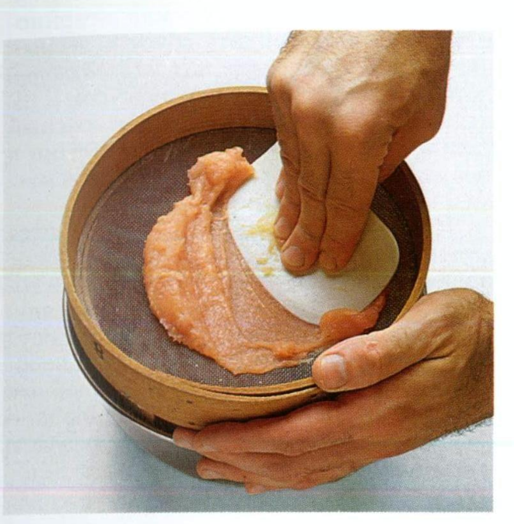
1 **Подготовка смеси для пасты.** Доведите молоко до кипения; снимите его с огня и охладите. Просейте муку в чашу с солью, перцем и мускатным орехом. Разбейте яйца, разделите белки и желтки; положите желтки в центре чаши. Начиная смешивать от центра, протрите желтки с мукой (*вверху*). Добавьте растопленное сливочное масло и горячее молоко. Тщательно размешайте.



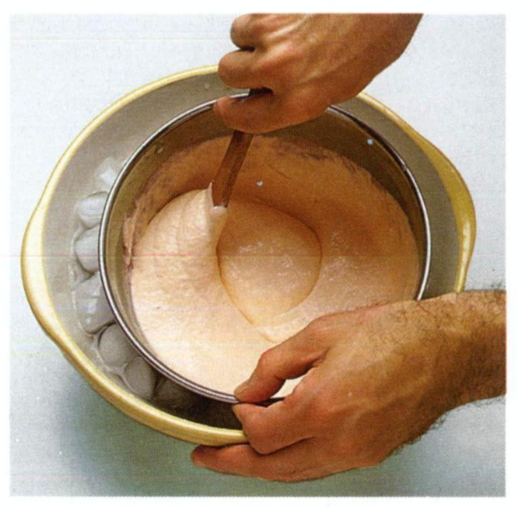
2 **Приготовление пасты.** Переложите смесь для пасты в небольшую соусницу; поставьте ее на средний огонь. Помешивая смесь венчиком (*см. выше*), готовьте пасту до загустения.



3 **Завершение приготовления пасты.** Взбивая деревянной ложкой, продолжайте перемешивать пасту, пока она не будет отставать от стенок соусницы (*вверху*). Распределите пасту на тарелке нетолстым слоем и оставьте остывать.



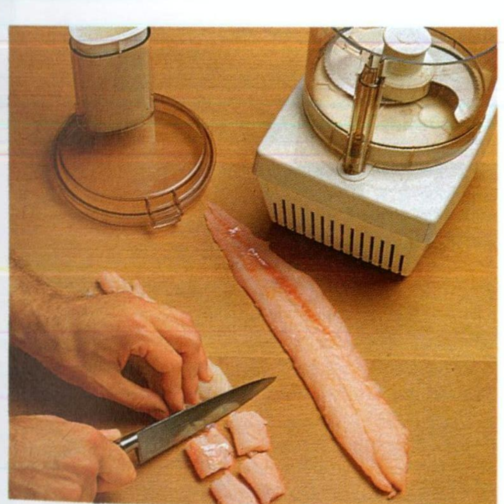




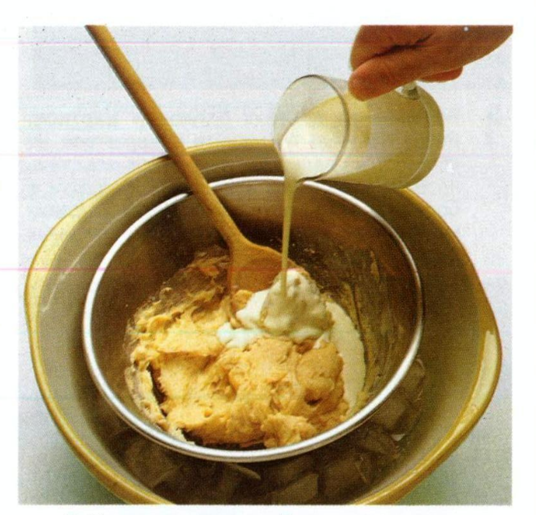
3 **Пропускаем пюре через сито.** С помощью пластмассового скребка протрите пюре через круглое сито, беря понемногу. Поместите пюре в металлическую чашу; прижмите полиэтиленовую пленку к его поверхности, чтобы воздух вышел полностью. Поставьте чашу в емкость, наполненную льдом. Поставьте смесь в холодильник приблизительно на 1 час.

4 **Смешиваем пюре со сливками.** Достаньте из холодильника чашу, стоящую во льду. Влейте немного двойных сливок в пюре (*вверху*), перемешайте его со сливками деревянной ложкой. Тщательно смешайте с примерно четвертью количества сливок. Снова закройте и поставьте смесь в холодильник приблизительно на 30 минут.

5 **Смешивание ингредиентов.** Малыми порциями добавьте сливки, тщательно перемешивая их с пюре. Когда смесь станет мягкой, взбейте ее хорошенько, охлаждая в холодильнике после каждого добавления сливок. Когда все сливки введены в пюре, попробуйте мусли на количество соли, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник. Используйте мусли через нескольких часов после добавления сливок.







4 **Приготовление пюре из рыбы или мяса.** Обрежьте филе белой рыбы — в нашем случае, мерланг, — освободив от кожи и костей, или удалите все сухожилия и соединительную ткань с грудок цыплят или другого нежного мяса. Порежьте мясо на кусочки в 2,5 см. Приготовьте пюре из мяса в миксере. Постепенно добавьте в него яичные белки, равномерно смешивая.

5 **Смешивание рыбы и пасты.** Положите пюре в чашу для смешивания и добавьте охлажденной пасты. Хорошенько перемешайте обе смеси вместе; затем протрите их через круглое сито, беря понемногу за каждый раз. Переложите смесь в металлическую емкость и накройте ее полиэтиленовой пленкой. Поставьте ее в холодильник, по крайней мере, на один час, опустив в большую емкость со льдом.

6 **Добавление сливок.** Достаньте смесь из холодильника, продолжая держать ее на льду. Добавьте двойных сливок, понемногу каждый раз, хорошенько смешайте их. Снова закройте миску и поставьте в холодильник, по-прежнему на льду, на 30 мин. Добавляйте оставшиеся двойные сливки постепенно, взбивая смесь каждый раз, когда она становится мягкой, и охлаждайте в холодильнике между добавлениями сливок. Охладите и используйте через несколько часов.

# ТРИО ЦВЕТНЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ

Гарниры, подающиеся к рулетам, паштетам и галантинам, так же разнообразны, как и основные компоненты этих блюд. Мясные смеси с насыщенным вкусом не нуждаются в иных гарнирах, кроме ложки желе, порезанного кубиками (*с. 6*), а студень (*с. 74*) — в нескольких маринованных огурчиках (пикулей). Более изысканные вкусовые качества рыбы и овощей будут усилены простым соусом.

Здесь продемонстрированы типичные гарниры для блюд из холодной рыбы и овощей; они могут быть сделаны на основе майонеза, мусса на основе желе или простого уксуса (*рецепты, с. 166—167*).

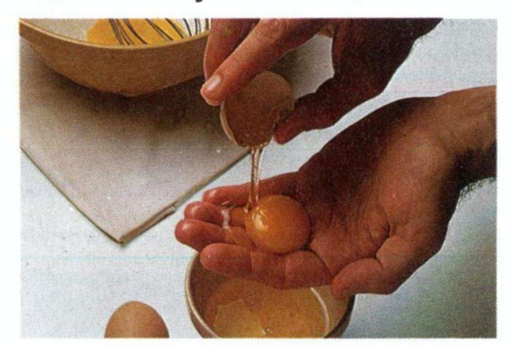
Майонез — смесь яичных желтков и растительного масла (*пункты 1 и 2, см. ниже*), — самый богатый из всех основ для соусов. Чтобы добиться хорошего смешивания желтков и растительного масла, дайте всем ингредиентам и кухонным принадлежностям нагреться до комнатной температуры. Медленно добавляйте масло, используя пробку с отверстием, чтобы контролировать, сколько масла добавлено. Вкус майонеза можно усилить с помощью таких ингредиентов, как порезанные каперсы, корнишоны и травы для приготовления пикантного соуса тартар (острый соус для рыбы) (*пункт 4, ниже*). Можно также ввести в смесь свежие травы и водяной кресс, бланшированные, отжатые и порезанные (*этапы 1 и 2, справа*).

Чтобы получить мусс с очень нежной структурой, растаянный желированный бульон соединяется вместе с такими вкусовыми веществами, как водяной кресс (*справа*); перед тем как желе застынет, вводят взбитые сливки, чтобы улучшить состав и просветлить смесь. Пюре из щавеля или помидоров может быть изысканной заменой водяному крессу.

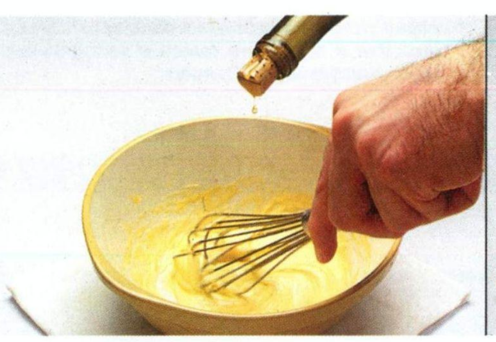
Томатное пюре также можно комбинировать с приправой из уксуса — смесью оливкового масла и уксуса или лимонного сока, чтобы придать соусу чудесный цвет и крепкий вкус (*см. илл. на следующей странице, внизу*). Заправка с уксусом и томатами представляет собой прекрасный гарнир к овощным рулетам, особенно к тем из них, которые включают в себя мусли с некрепким вкусом (*с. 44*).

Овощные рулеты обычно подаются холодными, а рыбные — напротив, чаще подаются горячими в сопровождении горячего же соуса. Подходящие к этим случаям соусы включают в себя белый соус с добавлением муки для придания необходимой густоты, с основой на рыбном бульоне или белом масле, beurre blanc — смеси сливочного масла, вина, уксуса и лука-шалот (*рецепт, с. 166*).

### Пикатный соус на основе майонеза

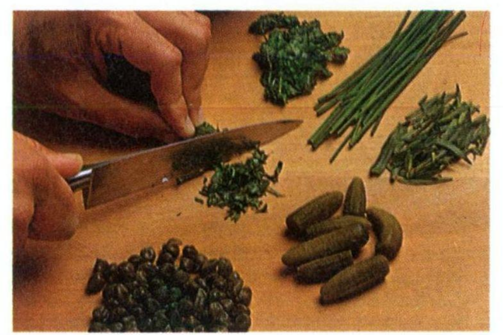


1 **Разделение яичных белков и желтков.** Разбейте яйцо и вылейте содержимое на сомкнутые пальцы, чтобы белок мог стечь через них в чашку. Переложите желтки в большую емкость, установленную на влажное полотенце. Сохраните белки для иных целей.

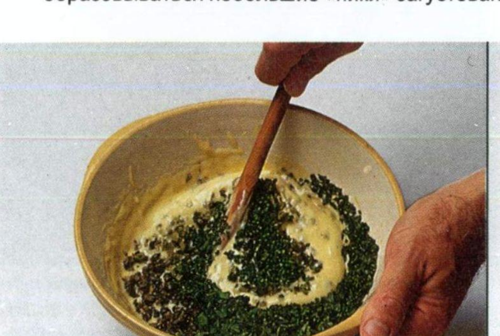


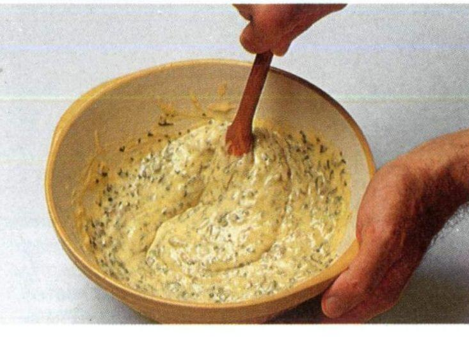


2 **Добавление оливкового масла.** Взбейте желтки с солью и перцем, пока они не примут однородный вид и не побледнеют. Добавьте уксус или лимонный сок. Взбивать следует длительно, добавляя масло каплю за каплей (*вверху слева*). Когда смесь начнет загустевать, добавляйте масло тонкой, но непрерывной струйкой, пока в соусе не начнут образовываться небольшие «пики» загустевания (*сверху справа*).



3 **Как порезать приправы.** Мелко порежьте выбранные вами травы — в нашем случае листья эстрагона, кервеля, лука-резанца и листья петрушки, каперсы и маринованные корнишоны.





4 **Приготовление соуса тартар.** Добавьте порезанные приправы к майонезу (*вверху, слева*). Тщательно их перемешайте (*выше справа*). Можно подавать соус тартар сразу или после хранения в закрытом виде в холодильнике — до трех дней. Перед тем как подать к столу, тщательно перемешайте.

## Изысканная смесь водяного кресса и желе



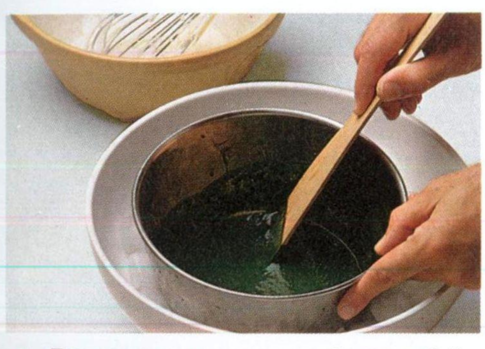
1 **Бланшировка листьев водяного кресса.** Отделите листья водяного кресса от стебельков и хорошенько промойте. Доведите воду в большой кастрюле до кипения. Опустите листья салата в воду: кипятите их в течение одной минуты.



2 **Теперь отжимаем листья водяного кресса.** Положите листья водяного кресса в сито или в дуршлаг, обдайте холодной водой и дайте влаге стечь; затем отожмите листья (*вверху*). Мелко порежьте листья.



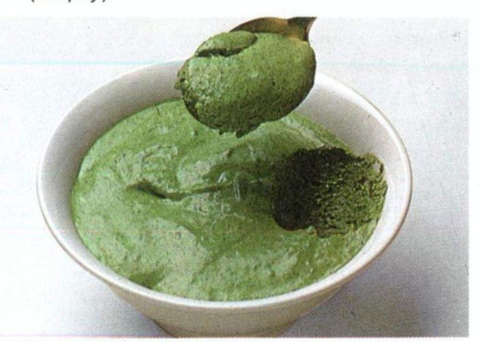
3 **Протираем сквозь сито.** Растопите небольшое количество желе из мясного или рыбного бульона (*с. 6*) и налейте его в металлическую чашу. Используя пестик, протрите порезанные листья водяного кресса через сито в чашу, куда был налит бульон (*вверху*).



4 **Перемешивание на льду.** Слегка взбейте двойные сливки, пока они не загустели и еще сохранили способность течь. Поставьте чашу с водяным крессом и бульоном в большую емкость, наполненную льдом. Перемешивайте, пока смесь не загустеет.

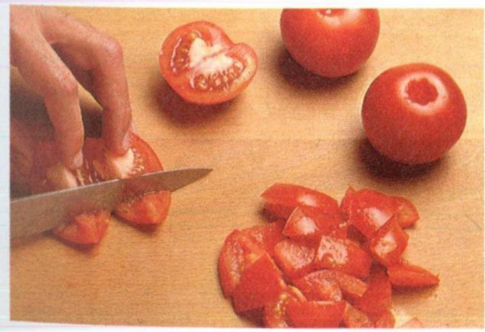


5 **Добавление взбитых сливок.** Снимите миску со льда. Добавьте сливки в смесь бульона и водяного кресса, хорошенько перемешайте. Попробуйте на вкус, при необходимости добавьте приправы.

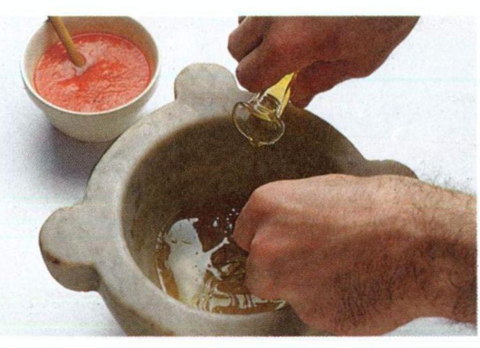


6 **Подаем к столу.** Переложите мусс из водяного кресса в сервировочную посуду и разровняйте поверхность. Закройте крышкой. Охладите мусс в холодильнике. Подавайте к столу в той же посуде.

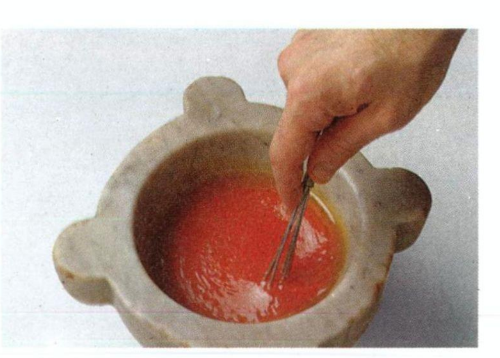
## Алый соус с тонким акцентом



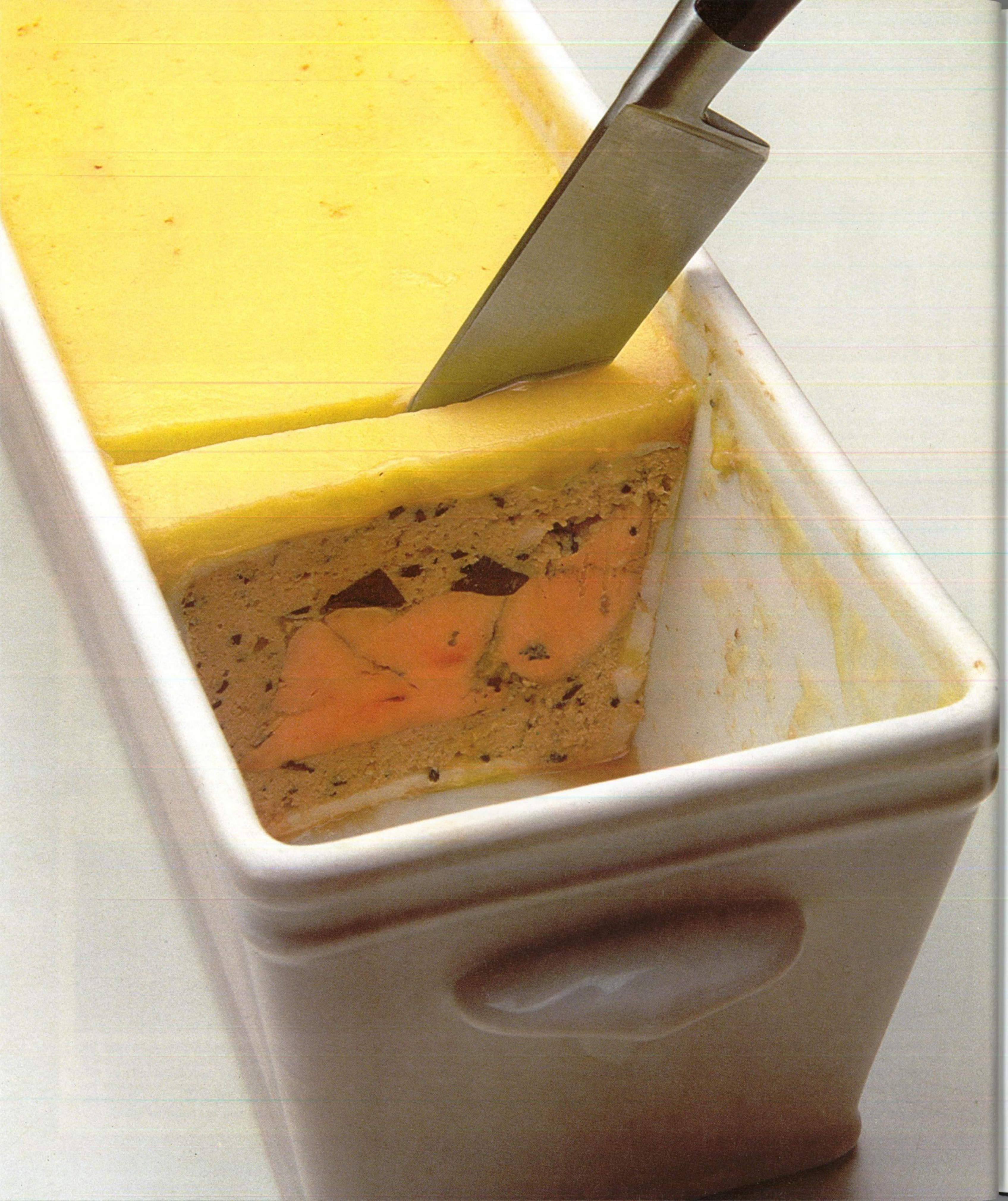
1 **Режем помидоры.** Маленьким острым ножом сделайте конические разрезы вокруг стержня каждого помидора, чтобы удалить сердцевину. Крупно порежьте помидоры, протрите их через сито, чтобы получилось пюре.



2 **Приготовление приправы с уксусом.** Положите крупную соль и перец в ступку. Добавьте туда же лимонный сок и перемешивайте, пока соль не растворится. Смешайте с растительным маслом (*выше*).



3 **Добавляем томатное пюре.** Добавьте по полной столовой ложке томатного пюре к приправе с уксусом и перемешайте до получения однородной смеси. Перелейте томатную приправу в соусницу и хорошо перемешайте перед тем, как подать к столу.



# 1

# МЯСНЫЕ РУЛЕТЫ

## УРОКИ ПО АЛХИМИИ ВКУСА

**Мягкое приготовление на водяной бане**
**Пресс придает компактность структуре рулета**
**Маринование мяса усиливает вкус блюда**
**Поверхностный слой желе — новое качество**
**Специальный подход при обработке мяса нежных сортов**
**Удаление костей из тушки птицы без повреждения кожи**

Мясной рулет — это хорошо приправленный мясной хлеб из сырого мяса. Обычно он готовится в глубокой глиняной посуде. Эти сочные питательные блюда могут быть сделаны из различных сортов мяса. Нежная мякоть телятины или кролика, более темная плотная мякоть зайца и пернатой дичи одинаково приемлемы, как и «сладкое мясо» зобной железы, мозгов, печени и других субпродуктов. Но какие бы сорта мяса ни подбирались для рулета, свинина с ее нежной мякотью и плотным белым салом всегда является составной частью мясной смеси для рулета. Она служит связывающим материалом при комбинации с другими сортами мяса, а по вкусу уравновешивается многими видами трав, специй и вкусовых веществ.

Самые простые мясные рулеты состоят полностью из фарша — комбинации измельченного мяса и сала (или шпика), который может быть крутым или приготовленным в виде пюре до консистенции сливок. Для получения контрастной структуры фарш часто сочетается с другими ингредиентами, такими, как мелко порезанные овощи, крупно порубленные орехи или крупные кусочки более нежного мяса. Домашняя птица или дичь сама по себе хорошо подходят для рулетов этих типов: нежное мясо грудок или мясо поясничной области можно порезать кубиками или полосками, в то время как более жесткое мясо крылышек и ножек измельчается и смешивается с фаршем. Эти компоненты можно соединять различными способами для получения различных эффектов. На *с. 22* приводится рецепт рулета из мяса утки, где кусочки утиных грудок служат основой для фарша, а в рецепте рулета на *с. 26* те же ингредиенты в виде полосок укладываются слоями, образуя узорчатый рисунок, который проявляется на каждом отрезанном кусочке приготовленного рулета.

В некоторых случаях фарш выполняет только роль защитного слоя для крупных кусочков нежного мяса, таких, как цельная печенка откормленного гуся (*фото на противоположной странице и на с. 30*). Другие рулеты вовсе обходятся без фарша и состоят вместо этого из тесно уложенных слоев плотных сортов мяса (*с. 26*).

Несмотря на особенности состава, большинство рулетов готовятся одинаковым способом. Посуда для рулета выкладывается ломтиками хребтового шпика или крепина, чтобы мясо оставалось сочным, хотя очень жидкие смеси, такие, как пюре из куриной печенки (*рецепт на с. 28*), просто наливают в хорошо промасленное блюдо. Чтобы получить однородную структуру, мясные рулеты обычно готовятся под крышкой на водяной бане (*с. 20*). Этот способ обеспечивает мягкое приготовление и равномерное проникновение жара. Заметными исключениями являются деревенские рулеты, которые готовятся непосредственно в печи, что дает возможность получить хрустящую подрумяненную корочку (*с. 18*).

После приготовления большинство мясных рулетов для улучшения вкусовых качеств следует оставить на 3—4 дня. Вкус рулетов будет более насыщенным, если их подавать холодными.

Рулет из гусиной печенки, порезанный ломтиками перед сервировкой. Начинка из кусочков трюфелей, маринованная в портвейне и коньяке; жирная печенка заключена в однородный фарш, сохраняющий ее влажность с момента приготовления. Рулет охлажден под прессом и полит растопленным гусиным жиром, который получается после выстаивания рулета под прессом. Это создает воздухонепроницаемый слой, сохраняющий сочность блюда.

# ДЕРЕВЕНСКИЙ МЯСНОЙ ХЛЕБ ИЗ ХОРОШО ПРИПРАВЛЕННОГО МЯСА

Самый простой способ приготовления мясного рулета — комбинация сырого, крупно порезанного мяса и шпика с яйцами, панировочными сухарями и разнообразными острыми приправами. Завернутая в крепин и закрытая «сеткой» из хребтового шпика и выпеченная в неглубокой жаропрочной посуде, смесь превратится в подрумяненное нежное и сочное блюдо с хрустящей поверхностью.

Основу рулета составляет достаточное количество постного мяса, а также сало, чтобы усилить питательность и сочность этого блюда. Для рулета не слишком сухого и не слишком жирного используют приблизительно две части постного мяса и одну часть сала, включая в это количество хребтовый шпик или крепин, которые используются для выкладывания формы.

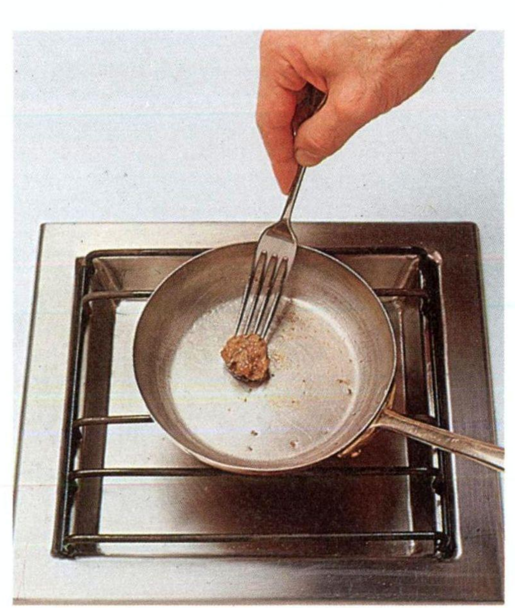
Как и многие мясные рулеты, смесь, показанная здесь (*рецепт на с. 97*), состоит в основном из свинины — свиная лопатка, свиная грудинка, хребтовый шпик и свиная печень вместе с телятиной, взятой из верхней части бедра (*этап 1*). Свиная печень обеспечивает однородность структуры рулета. Телятину можно заменить курицей или индейкой. Этот рулет можно приготовить полностью из свинины. Какое бы мясо вы ни взяли для приготовления рулета, смесь для него соединяется яйцами, а небольшое количество панировочных сухарей придаст вашему блюду более светлый оттенок.

Рулеты обычно подают холодными. Вкус рулетов усиливается добавлением ароматических веществ. Рулет, приготовление которого показано справа на фотографиях, приправлен луком, тушенным в сливочном масле, смесью чеснока и петрушки, высушенными травами, мускатным орехом, острым стручковым перцем и бренди. Варьируя эти приправы, вы можете разнообразить вкус выбранного вами блюда: например, бренди можно заменить мадерой, хересом, портвейном или ликером; мускатный орех и жгучий стручковый кайенский перец можно заменить молотым имбирем, кориандром, ягодами можжевельника.

Выпекаемый в открытом виде, этот рулет приобретает привлекательный подрумяненный вид с хорошо видимой сеткой из полосок шпика. После приготовления поставьте рулет в холодильник на ночь, чтобы он стал более плотным. Вкус рулета улучшится, если дать ему постоять 3—4 дня перед подачей к столу.



1 **Подготовка мяса.** Острым ножом снимите шкурку свиной грудинки, свиной лопатки и хребтового шпика и обрежьте волокна с грудинки и лопатки. Срежьте участки, пропитанные кровью, с хребтового сала. Обрежьте нервные волокна телятины — в нашем случае, мякоти верхней части ноги. Порежьте мясо и шпик полосками в 2,5 см, затем — кубиками. Уберите жир, пленку и зеленые пятна со свиной печенки (*вверху*) и также порежьте ее кубиками. Пропустите мясо, хребтовый шпик и печень через мясорубку, поставив диск с большими отверстиями, как в нашем случае, или порубите их двумя ножами одинакового веса (*с. 10*).

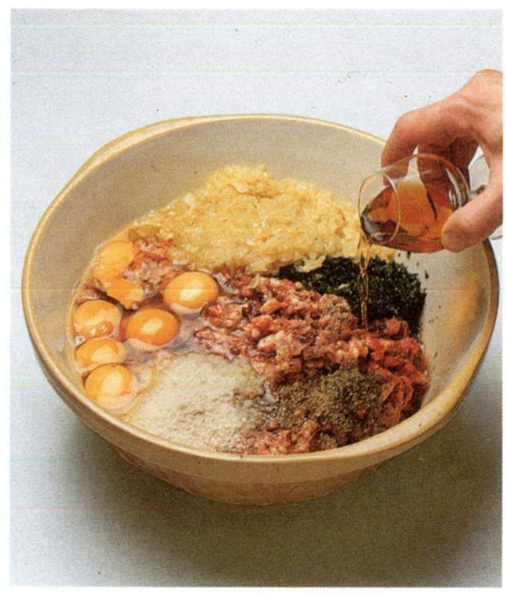


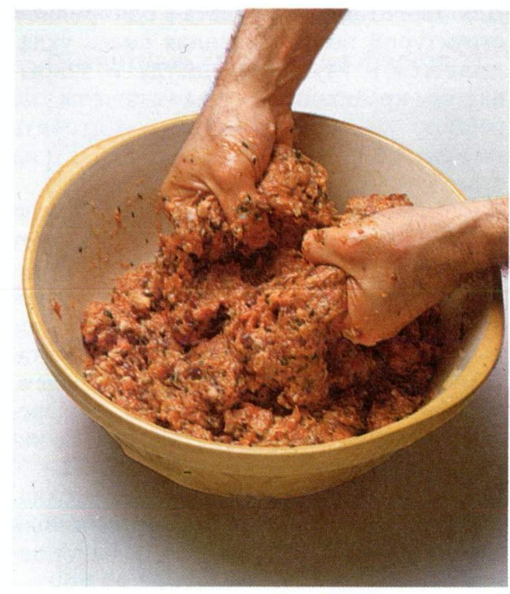
5 **Попробуйте, достаточно ли приправ.** Поскольку свинина, не прошедшая тепловую обработку, может представлять собой опасность для здоровья, поджарьте небольшой кусочек фарша (*вверху*), перед тем как попробовать, достаточно ли приправ. При необходимости добавьте соли, не забывая, что в холодные закуски кладут больше приправ, чем в горячие.



6 **Придаем форму рулету.** Выложите крепином большую мелкую жаропрочную посуду — в нашем случае глиняное блюдо (*с. 8*), так, чтобы края крепина свободно свисали по его сторонам. Уложите на блюдо фарш; руками придайте поверхности рулета форму купола (*вверху*).





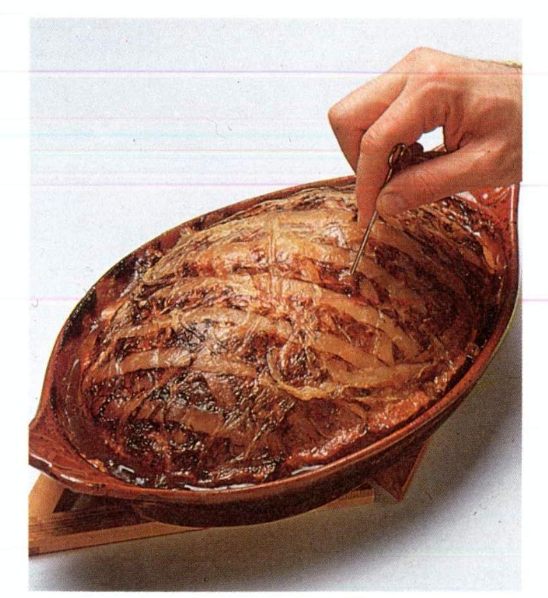


2 **Тушение лука.** Очистите репчатый лук и мелко его порежьте. Растопите кусочек сливочного масла в сковородке. Положите на сковородку лук. Периодически помешивая, в течение 10—15 мин, потушите лук, не давая ему потемнеть, или пока он не станет мягким. В ступке истолките пестиком чеснок с солью грубого помола до получения однородной кашицы. Кончиками пальцев подмешайте в нее мелко порезанную петрушку.

3 **Соединение ингредиентов.** Срежьте корку с сухого хлеба; измельчите хлеб в миксере. Положите крошки в большую чашу вместе с мясом, шпиком, петрушкой, яйцами и сухими травами — в нашем случае это майоран, чабер, душица и тимьян. Налейте немного бренди (*вверху*).

4 **Приготовление фарша.** Хорошо перемешайте ингредиенты и выжмите фарш руками несколько раз, чтобы тщательно перемешать все компоненты (*вверху*). Если фарш получился слишком слабым, добавьте еще панировочных сухарей, смешайте и отожмите снова.







7 **Покрываем рулет шпиком.** Порежьте хребтовый шпик полосками толщиной в 1 см. Уложите полоски поверх рулета крест-накрест. Поднимите свешивающиеся края крепина и заверните ими приготовленное блюдо (*вверху*). При необходимости положите дополнительно кусочек крепина посередине, чтобы полностью закрыть верх рулета.

8 **Выпекание рулета.** Выпекайте рулет примерно полтора часа при температуре 180°C. Проверьте готовность с помощью тонкой шпильки, воткнув ее в центральной части мясного блюда (*вверху*); если с кончика шпильки сбегает прозрачный сок, а сам кончик ее ощутимо горячий при касании, рулет готов. При этом поверхность его хорошо зарумянится, и хорошо видны уложенные крест-накрест полоски шпика.

9 **Подаем к столу.** Дайте рулету остыть, затем поставьте его охладиться на ночь в холодильник. Чтобы улучшить вкус рулета, закройте его пленкой и храните в холодильнике 3—4 дня перед тем, как подать к столу. Снимите пленку и перед подачей к столу порежьте рулет на ломтики толщиной 1 см (*вверху*).

## ВАРИАЦИИ НА ПРОСТУЮ ТЕМУ

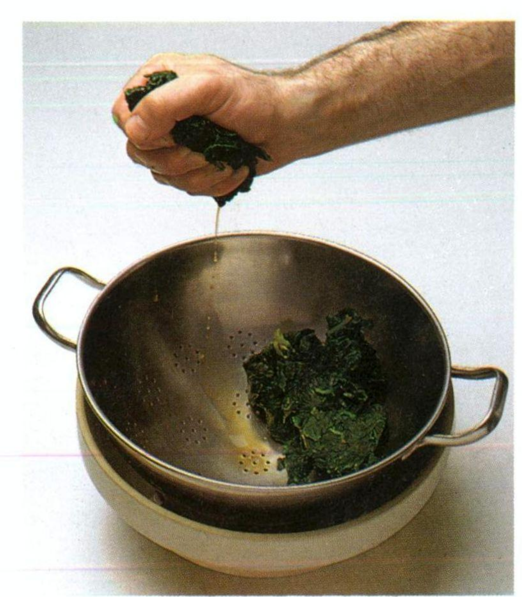
Для приготовления рулета с однородной структурой подготовленная смесь укладывается в глубокую посуду и закрывается крышкой. Форма ставится на решетку внутри водяной бани. Готовить на водяной бане можно и в духовке, и на плите.

Вода, окружающая форму, будет равномерно распределять жар, что позволяет всему блюду одновременно готовиться. Если вы закроете форму фольгой или крышкой, то это предотвратит формирование корочки на поверхности рулета. При кипении воды следите за ее уровнем: если ее количество падает ниже двух третей от начального уровня, подлейте в кастрюлю кипящую воду.

Когда рулет готов, его можно охладить под прессом; это очень эффективный способ уплотнения начинки до однородной массы, легко разрезаемой на ломтики. Однако при излишне большом весе груза сок рулета будет вытекать в большем объеме, и рулет получится сухим. Лучший эффект достигается при весе груза не более 1 кг на рулет объемом в 1,25 литра. Чтобы вес равномерно распределился, поместите груз на деревяннную дощечку, которая кладется поверх рулета. Дощечка должна соответствовать размерам внутреннего периметра формы. Края дощечки лучше зашлифовать.

Рулет, показанный справа на фотографиях, приготовлен из фарша на основе свинины, телятины, хребтового шпика, свиной и куриной печени (*рецепт на с. 162*) со шпинатом, сельдереем, луком и травами, которые обеспечивают блюду дополнительную окраску и вкус. Если вам хочется, вы можете варьировать состав рулета, используя другие листовые овощи, такие, как листовая свекла (мангольд) или эндивий (салатный цикорий), и мелко порезанные субпродукты, такие, как сердце, легкие или селезенка.

С таким же успехом вы можете использовать фарш для приготовления тефтелей из мяса и овощей. Как показано в нашем примере, мясной и овощной фарш традиционно используется для приготовления мясных тефтелей, называемых caillettes. Завернутые в кусочки крепина и выпеченные без крышки caillettes приобретают хрустящую подрумянненную поверхность (*см. в рамке на противоположной странице; рецепт, с. 90—91*).



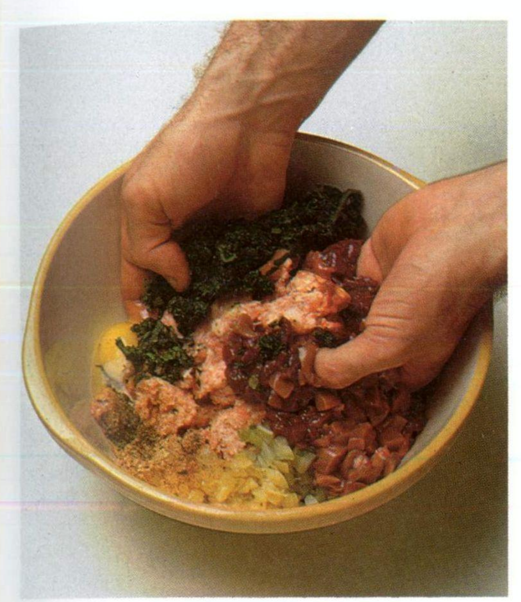
1 **Подготовка шпината.** Удалите стебельки шпината и хорошенько промойте листья в нескольких водах. Доведите до сильного кипения большое количество подсоленной воды. Опустите листья шпината в воду; бланшируйте их в течение 1 мин. Положите шпинат в дуршлаг, дайте жидкости стечь и охладите его под струей холодной воды. Выжмите из листьев излишнее количество жидкости и порежьте шпинат.



2 **Подготовка сельдерея: бланшируем.** Обрежьте листья и все поврежденные или обесцвеченные части с двух или трех небольших черешков сельдерея. Вымойте его и проварите в кастрюле с кипящей водой около 3 мин, пока сельдерей не станет мягким. Выньте палочки сельдерея шумовкой (*вверху*). Порежьте сельдерей тонкими полосками длиной в 5 мм; затем порежьте его поперек кубиками.



5 **Приготовление на водяной бане.** Закройте рулет слоем шпика, завернув его края поверх рулета или добавив при необходимости новые ломтики шпика. Закройте рулет слоем фольги и крышкой. Поставьте форму на решетку в большое блюдо (*вверху*); поместите блюдо в нагретую до 180°С духовку. Налейте достаточно кипящей воды, чтобы она закрывала форму на две трети. Готовьте в течение полутора часов. Проверьте на готовность, воткнув тонкую шпильку посередине рулета (*фото на врезке выше*); если кончик шпильки при прикосновении горяч, рулет готов.



3 **Подготовка мяса.** Крупно порежьте свинину, телятину, хребтовый шпик, свиную и куриную печенку. Порежьте головку репчатого лука, потушите в сливочном масле, пока он не станет мягким. Положите мясо, предварительно приготовленные овощи, два яйца, мелко порезанный чеснок, порезаную свежую петрушку, высушенный базилик и тимьян и молотые специи — в нашем случае перец, мускатный орех, гвоздика и имбирь — в большую миску. Хорошо перемешайте смесь руками.



4 **Заполнение формы.** Выложите форму тонкими ломтиками шпика (*с. 8*). Если листики шпика длинные, оставьте их концы свешиваться по краям. Заполните форму подготовленным фаршем. Прижмите слегка смесь вдоль края формы (*см. выше*) — она сократится во время приготовления. Чтобы содержимое осело, постучите формой по сложенному на столе полотенцу.



6 **Кладем пресс.** Поместите форму на тарелку или поднос. Оставьте фольгу на месте, закройте верх рулета деревянной дощечкой, чтобы она подходила по размерам к внутреннему периметру формы. Равномерно распределите груз по дощечке (*вверху*). Используйте калиброванные гирьки, как в нашем случае, или неоткрытые консервные банки.

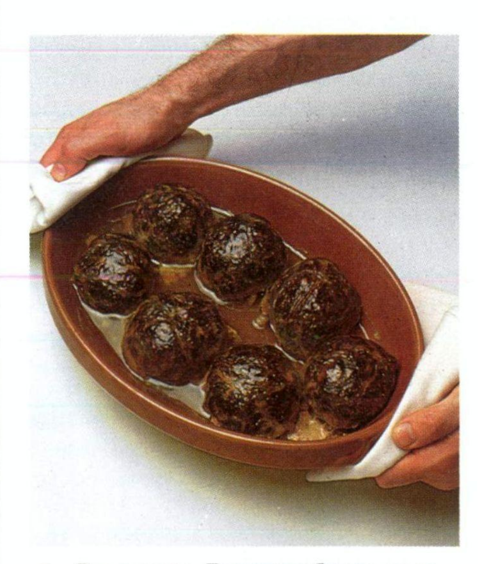


7 **Сервировка.** Поставьте рулет остыть на несколько часов. Снимите грузики и дощечку, не снимая фольгу; оставьте рулет в холодильнике на ночь или, предпочтительнее, на 3—4 дня. Перед тем как подать к столу, снимите фольгу и порежьте рулет на ломтики толщиной около 1 см. Можно также срезать слои белого свиного сала вокруг ломтиков.

## Пикантные тефтели из фарша



1 **Приготовление мясных тефтелей.** Приготовьте фарш со шпинатом и сельдереем (*пункты 1—3, слева на фото*). Сделайте из фарша маленькие шарики. Порежьте крепин (*с. 8*) на квадратные куски со стороной около 15 см; заверните каждый шарик в кусочек крепина (*вверху*). Плотно уложите шарики на блюдо; добавьте воды, чтобы она закрывала дно блюда.



2 **Выпекание.** Поставьте блюдо, не закрывая крышкой, в духовку с температурой 230°С; выпекайте около 25 мин. Поставьте блюдо в горячий гриль приблизительно на 5 мин, чтобы подрумянить поверхность мясных тефтелей. Подавайте их горячими или оставьте в холодильнике на ночь, чтобы настоялся вкус; подавайте к столу холодными.

# КАК ПОДГОТОВИТЬ ТУШКИ ПТИЦ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

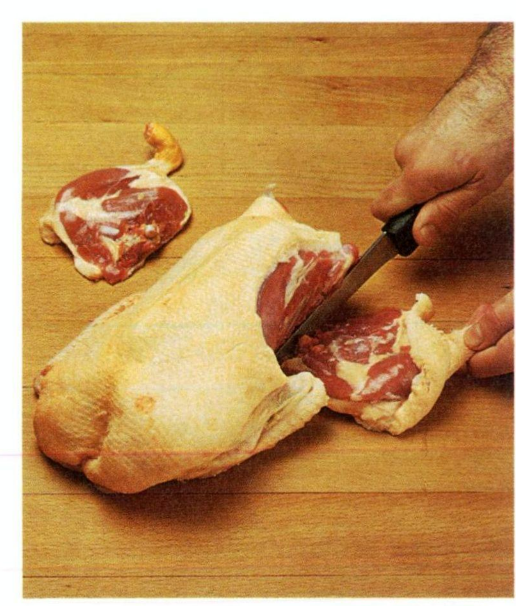
На основе смеси плотных ингредиентов и фарша вы сами определяете состав рулета и разнообразите его. Кусочки сырого или приготовленного мяса, шпик, порезанный кубиками (*с. 9*), крупно порубленные орехи и кусочки трюфелей — вот некоторые из многочисленных вариантов компоновки смеси для рулетов. В наших примерах использованы маринованные кубики мяса грудок утки, порезанные кубиками сырая ветчина и хребтовый шпик; очищенные фисташки добавляются к фаршу, приправленному бренди и мадерой (*рецепт, с. 109*).

Домашняя птица и маленькие тушки дичи, такой, как кролик, заяц или куропатка, хорошо подходят для рулетов со смешанной начинкой, поскольку ни один кусочек не идет в отходы. Более нежное филе режется на относительно большие кусочки; более грубые мышцы и субпродукты измельчают в фарш, а кости кладут в бульон. Бульон варится без кипения, впитывая аромат и вкус продуктов, затем его выпаривают, уменьшая в объеме, и используют в приготовлении рулета.

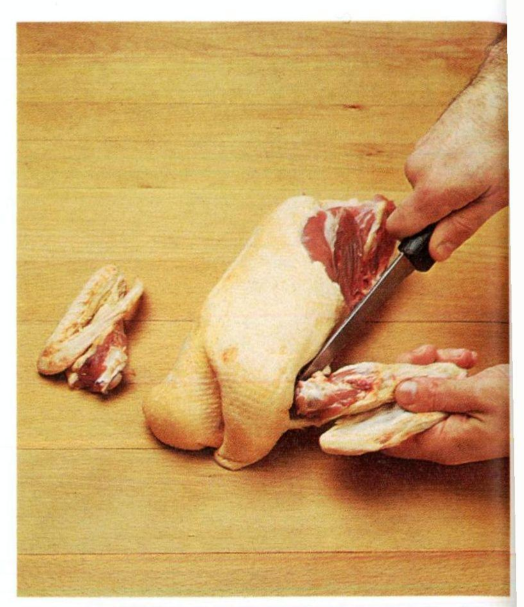
Существует очень простая техника отделения мяса от костей домашней птицы или дичи. Всегда используйте маленький острый нож и делайте разрезы близко к костям, и у вас не будет трудностей. Нежное мясо грудки легко снять с костей, но делайте это осторожно, чтобы сохранить эти части целыми. Однако при снятии остальной мякоти нет необходимости быть столь осторожным — вся она пойдет для измельчения и переработки в фарш.

По структуре фарш для рулета может быть как крутым, так нежным. Если вы хотите приготовить рулет из крутого фарша, порежьте мясо вручную. Для нежного фарша приготовьте в миксере пюре из мяса или истолките мясо в ступке и — чтобы получить максимальную однородность — пропустите фарш через сито. Вы можете соединить контрастные по структуре сорта фарша в одной смеси, порубив на крупные кусочки часть мяса, а остальную переработав в пюре.

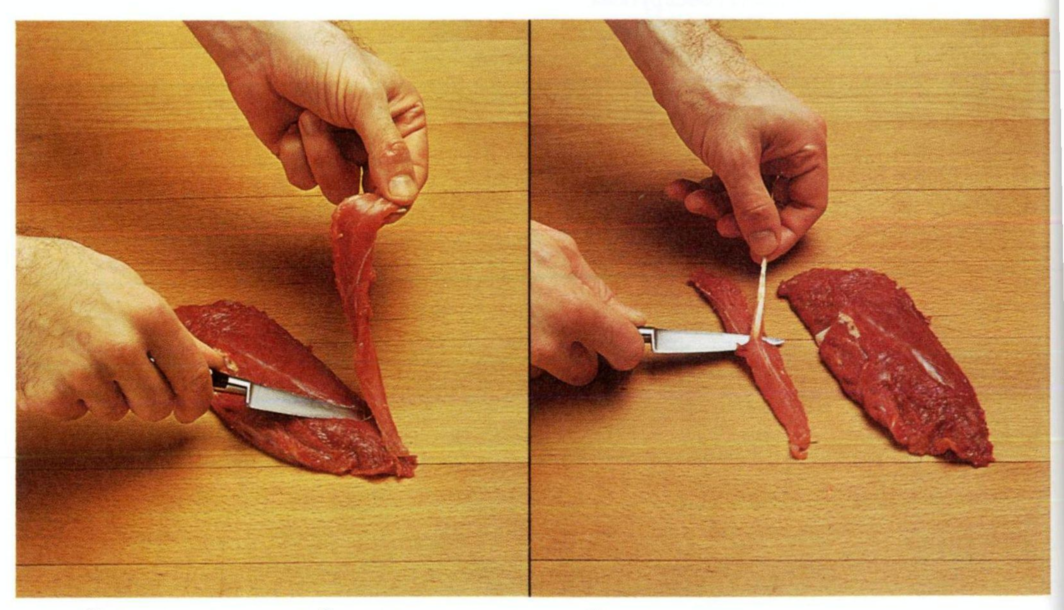
Чтобы рулет приобрел свой вкус, перед тем как подавать к столу, лучше подержать его в холодильнике, по крайней мере, в течение трех дней. Но вы можете хранить его и дольше, если зальете покрывающие рулет ломтики шпика слоем растопленного сала (*с. 9*). Под этой защитной пленкой вкус блюда будет улучшаться, а рулет дойдет до пика своей кондиции через две недели.



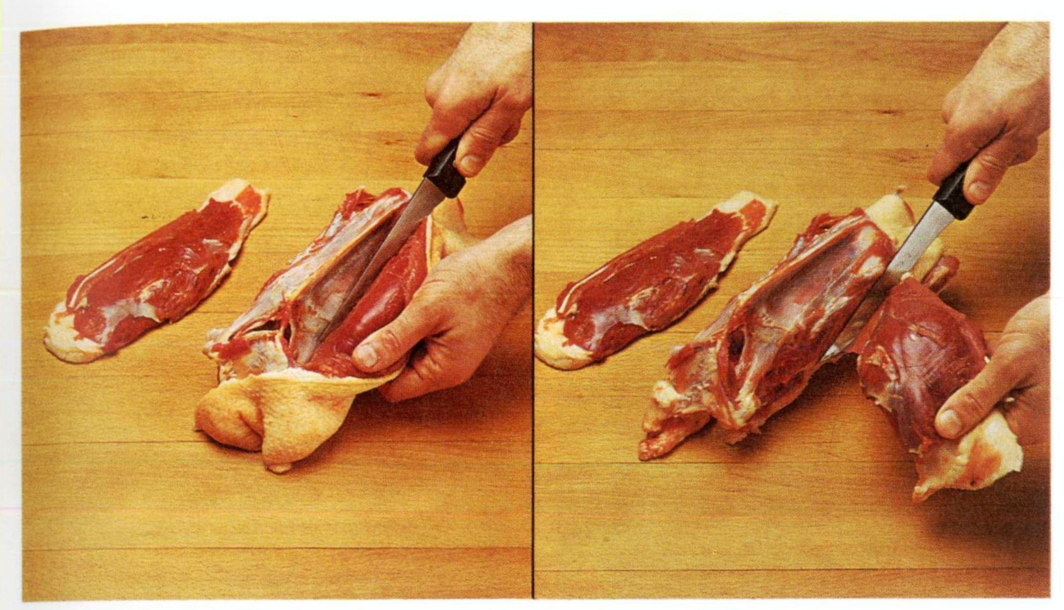
1 **Отделение лапок.** Острым ножом разрежьте кожу между тушкой и одним из бедер птицы — в нашем случае утки. Отогните ножку, чтобы подойти к бедренному суставу. Чтобы отделить ножку (*вверху*), разрежьте связки сустава и мясо за ним. Отделите другую ножку птицы аналогичным способом.

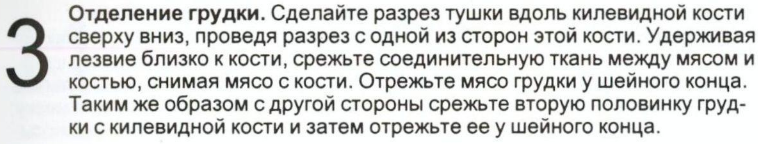


2 **Отделение крылышек.** Пальцами нащупайте под кожей плечевой сустав крыла. Оттяните крылышко от тушки и разрежьте сустав так, чтобы отделить головку сустава от суставной впадинки, разрежьте затем кожу у основания крыла (*вверху*). Отделите другое крылышко таким же способом.

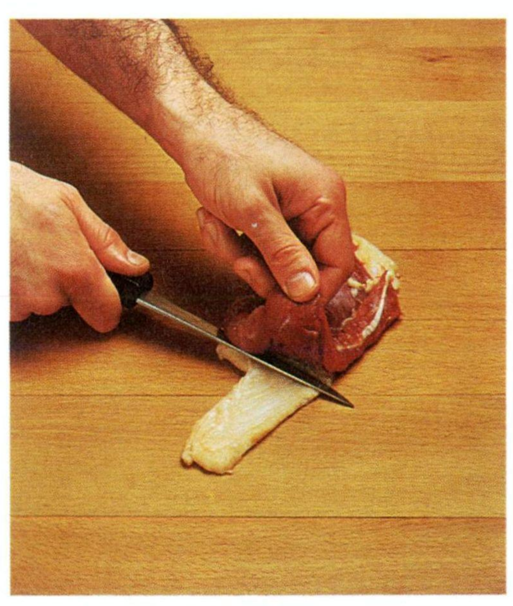


5 **Удаление сухожилия.** С помощью пальцев или небольшого ножа аккуратно выделите большое и малое филе, составляющее каждую половинку мяса грудной части (*см. выше слева*). Чтобы убрать сухожилие, которое проходит по всей длине малого филе, сначала выделите кончик сухожилия. Приподнимите его пальцами, а ножом проведите между ним и филе, чтобы разделить их (*вверху*). Снимите поверхностную оболочку.

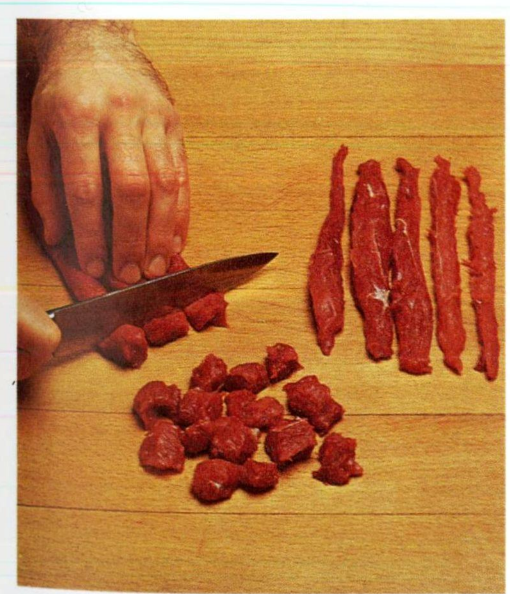




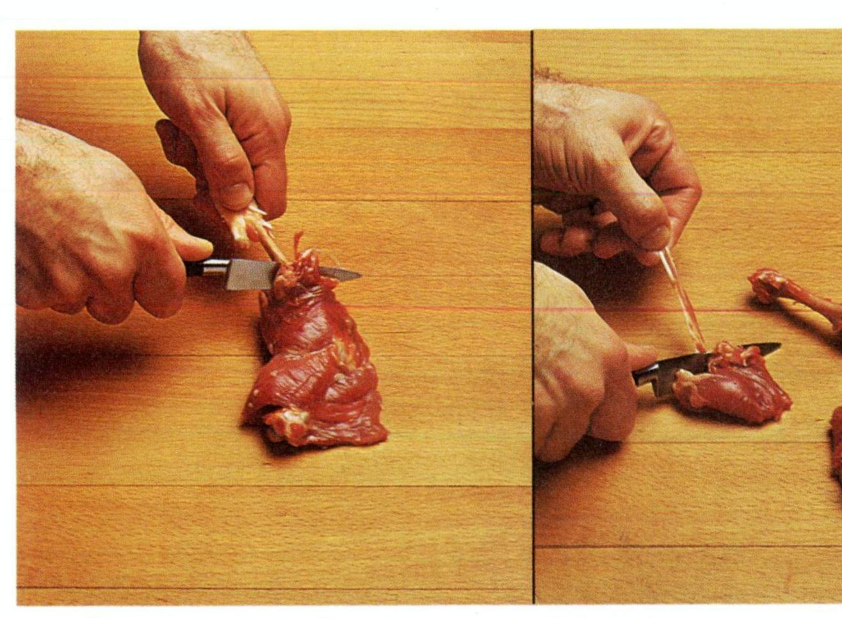
3 **Отделение грудки.** Сделайте разрез тушки вдоль килевидной кости сверху вниз, проведя разрез с одной из сторон этой кости. Удерживая лезвие близко к кости, срежьте соединительную ткань между мясом и костью, снимая мясо с кости. Отрежьте мясо грудки у шейного конца. Таким же образом с другой стороны срежьте вторую половинку грудки с килевидной кости и затем отрежьте ее у шейного конца.



4 **Снимаем кожу с мяса грудки.** Если кожа снимается легко, это можно сделать пальцами. Если нет, уложите каждую половинку грудки кожей вниз и разрежьте волокна, соединяющие кожу с мясом. Затем поднимите мясо одной рукой и, удерживая нож близко к коже, освободите всю грудку.

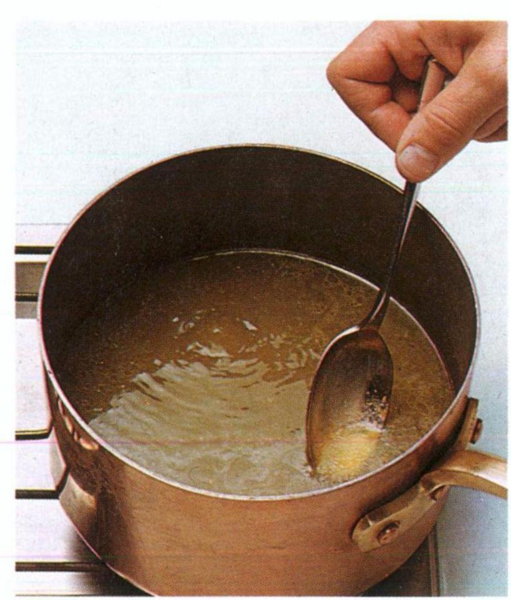


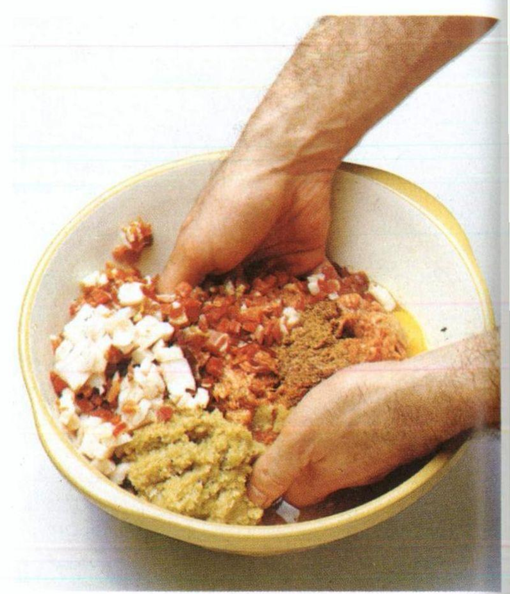
6 **Нарезаем мясо грудки кубиками.** Порежьте мясо грудки на полоски мяса в 1 см, затем — кубиками со стороной 1 см (*вверху*). В мелком блюде смешайте мясо с маринадом — в нашем случае с сухим вином, оливковым маслом, высушенным тимьяном, майораном, душицей, чабером, измельченным лавровым листом, солью и перцем. Накройте блюдо пленкой и поставьте в холодильник на несколько часов или на ночь.



7 **Как разделать ножку.** Снимите кожу с ножки. Удерживая за кончик кости, снимите мясо острым ножом (*см. выше справа*). Снимите все оболочки. Удалите сухожилия, удерживая его за кончик одной рукой и снимая мясо ножом (*см. выше справа*). Очистите другую ножку и оба крылышка таким же способом. Удалите ткань всех нервов.



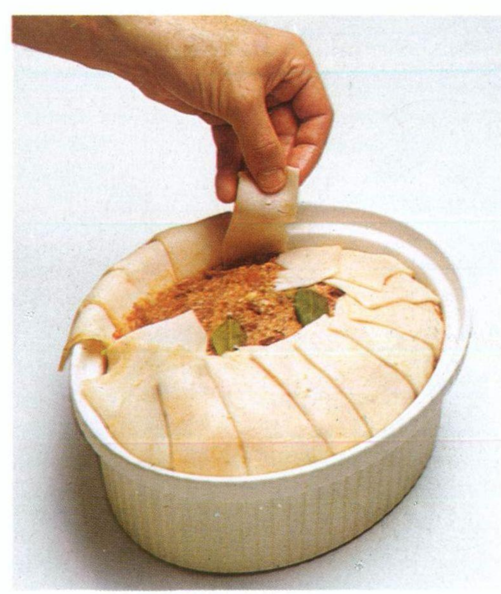




8 **Добавление костей в бульон.** Налейте наваристый мясной бульон (*с. 6*) в кастрюлю, положите букетик трав, лавровый лист, морковь и головку репчатого лука с двумя зубчиками, затем — утиные кости. Медленно доведите бульон до кипения; снимите пену. Неплотно закройте крышкой и кипятите на медленном огне 2,5—3 ч. Процедите бульон через дуршлаг, выложенный влажной марлей; снимите весь жир.

9 **Выпаривание бульона.** После процеживания перелейте бульон в кастрюлю, сдвиньте на край конфорки и снова доведите бульон до кипения, снимая пленку жира, которая образуется на более холодной стороне кастрюли (*вверху*). Периодически помешивая, выпарьте бульон наполовину. Перелейте его в меньшую по размерам кастрюлю; продолжайте выпаривать до густого сиропообразного состояния. Приготовьте из него пасту (*с. 11*).

10 **Приготовление фарша.** Измельчите мясо крылышек, ножек утки, телятину, хребтовый шпик, куриные печень, сердце, печень и легкие утки (с. 10). Положите смесь в миску; добавьте порезанную кусочками сырую ветчину, порезанный кубиками хребтовый жир, яйца, пасту и вкусовые добавки — в нашем случае бренди, мадеру, специи и высушенные травы — и перемешайте.







14 **Заполнение формы.** Выложите форму ломтиками хребтового шпика (*с. 8*). Заполните форму фаршем и выровняйте его поверхность. Положите сложенное полотенце на рабочую поверхность. Похлопайте формой по закрытой полотенцем поверхности два или три раза, чтобы фарш хорошо осел. Поверх смеси положите два лавровых листочка. Закройте верх рулета слоем хребтового шпика.

15 **Приготовление рулета.** Закройте рулет фольгой. Готовьте его на водяной бане (*с. 20*) при 180°C в течение 1,5—3 ч, в зависимости от глубины формы. Пробуйте на готовность, вставив шпильку в центр формы. Если кончик шпильки горяч на ощупь, рулет готов.

16 **Удаление слоя шпика.** Поставьте форму на тарелку. Поместите сверху деревянную дощечку, меньшую по размерам. Поставьте сверху груз (*с. 21*). Поставьте форму в холодильник на ночь; затем снимите груз. Чтобы добиться лучших вкусовых качеств, оставьте рулет в холодильнике на 3—4 дня. Чтобы он был более привлекателен на вид, снимите ломтики шпика.



11 **Смешивание ингредиентов.** Продолжайте тщательно смешивать ингредиенты, неоднократно выжимая фарш руками до получения однородной массы (*вверху*).



12 **Как очистить фисташки.** Доведите кастрюлю с водой до кипения. Высыпьте в нее фисташки и варите их одну минуту. Просушите орешки и тщательно протрите их между двумя полотенцами, чтобы кожица орешков слетела (*вверху*). Пальцами снимите оставшиеся. При желании орешки можно крупно порубить.



13 **Приправа для фарша.** Осушите порезанное на кусочки мясо грудки птицы и положите его в фарш; положите в смесь и орешки. Аккуратно перемешайте все ингредиенты. Пожарьте немного фарша (*с. 18*) и попробуйте его на вкус; при необходимости положите приправы, не забывая, что пища, подаваемая в холодном виде, требует больше соли, чем обычно.



17 **Как «запечатать» рулет.** Полейте рулет растопленным салом (*с. 9*), чтобы получился воздухонепроницаемый слой, запечатывающий рулет. Защищенный салом рулет будет храниться в холодильнике до 2 недель, пока вкус его не «настоится».



18 **Подаем рулет к столу.** Выньте рулет из холодильника и порежьте его ломтиками толщиной в 1 см (*вверху*). Перед тем как подать к столу, снимите сало и слой хребтового шпика с каждого ломтика.

# ВЫКЛАДЫВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ РУЛЕТА СЛОЯМИ ДАЕТ НА СРЕЗЕ ЭФФЕКТ РИСУНКА

Выложив ингредиенты рулета горизонтальными слоями, на срезе после приготовления вы получите узорчатый ломтик. Можно составить рулет из слоев фарша и более плотных ингредиентов или приготовить его на основе различных сортов мяса. В любом случае более плотные ингредиенты следует расположить по длине рулета, чтобы рисунок повторялся в каждом ломтике.

Вы можете учесть цвета компонентов рулета при выборе и укладке ингредиентов. Можно включить белые полоски шпика (*с. 9*), или тонкие полоски сырой ветчины, или вареного языка. Кусочки черного трюфеля будут рельефно выделяться на фоне более бледного фарша. Справа на фотографиях показаны кусочки маринованных грудок утки, проложенные слоями фарша с фисташками (*рецепт на с. 109*), тогда как в рулете, описываемом ниже, чередуются ломтики светлой телятины и темного бекона. На срезе, на общем фоне фарша, они выделяются цветными полосками (*рецепт на с. 96*).

Если вы собираетесь приготовить рулет с чередующимися слоями постного мяса и фарша, лучше всего начать и закончить слоем фарша; присутствие сала будет предохранять фарш от высушивания во время приготовления, и в то же время он плотно закроет ингредиенты. Подобным же образом первый и последний слои из телятины и бекона следует делать из бекона, заменяя им хребтовый шпик, применяемый для выкладывания формы и увлажнения ломтиков постной телятины внутри рулета.

Поскольку рулет из телятины и бекона не содержит фарша для скрепления ингредиентов, обычно его, как и другие рулеты, составляющиеся подобным образом, остужают под прессом, чтобы уплотнить начинку. Чтобы сало бекона стало плотным, а натуральный желатин телятины застыл, рулет следует хорошенько охладить.

Внимательно составленные рулеты, подобно приведенным здесь, будут выглядеть еще выразительнее, если перед тем как подать к столу, их покрыть мясным желе (*с. 6*). Поскольку заливное блюдо из мяса или рыбы хранится не более 2—3 дней, рулет следует залить желе за день до использования.

## Получение мозаики из мяса

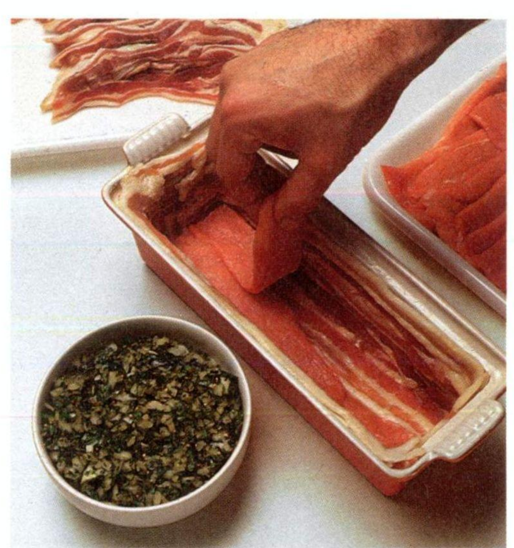


1 **Выкладывание слоев.** Возьмите мясо утки. Нарежьте грудки утки полосками шириной в 1 см и замаринуйте (*с. 23*); измельчите остальное мясо, перемешайте с измельченной телятиной, хребтовым шпиком, печенью курицы, ветчиной, фисташками, орехами, пастой (*с. 11*), мадерой, яйцами, бренди, травами, специями и солью. Выложите форму хребтовым шпиком (*с. 8*); заполните слоями фарша и полосками мяса утки.

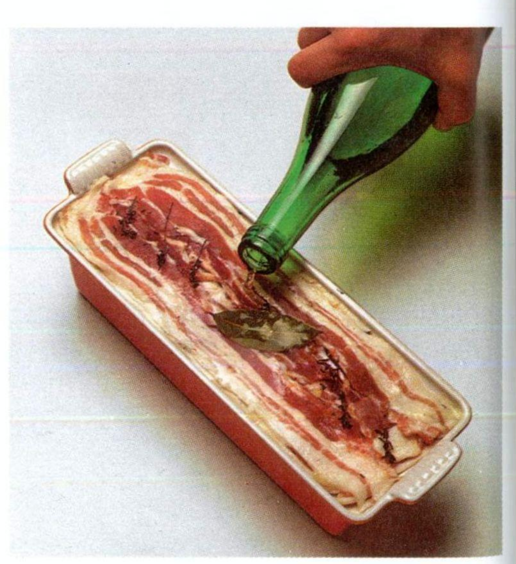
## Получение полосатого рисунка на срезе



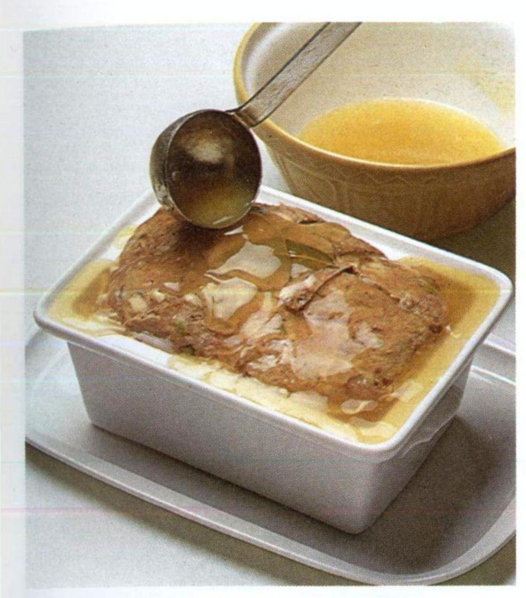
1 **Выкладывание рулета.** Обрежьте кожицу и хрящи с тонких ломтиков бекона с прослойками сала. Выложите форму ломтиками бекона, располагая ломтики по длине формы, чтобы они закрывали, прилипая, дно и стороны формы.



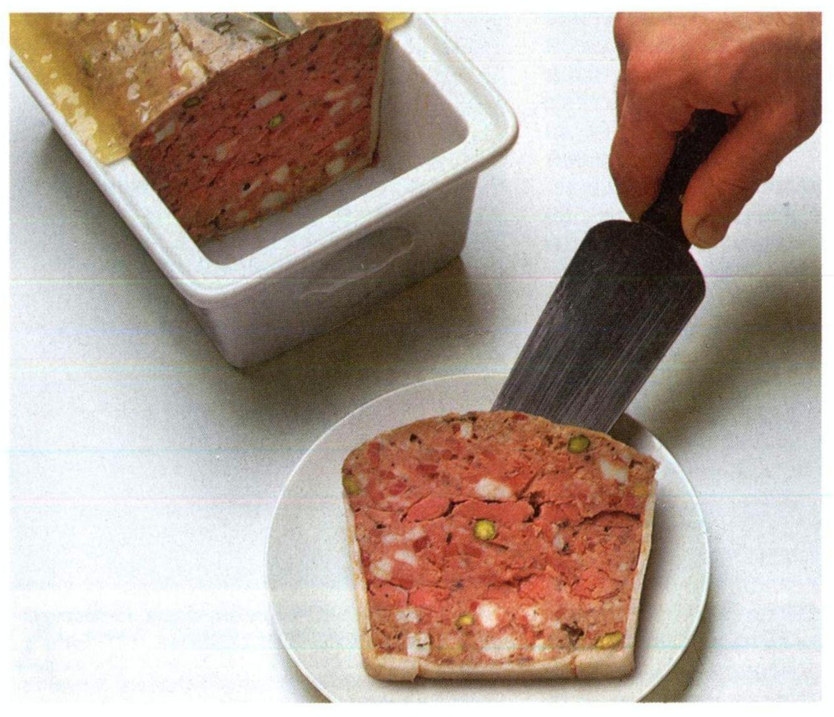
2 **Выкладывание слоев рулета.** Положите тонкие ломтики постной телятины между кусочками пленки; с помощью деревянного молоточка аккуратно отбейте их. Мелко порежьте лук и петрушку, смешайте их с перцем. Закройте нижний слой бекона телятиной; поверх посыпьте смесью лука и петрушки. Продолжайте добавлять слои бекона, телятины и зеленой смеси, постоянно уплотняя их. Последний слой — из бекона.



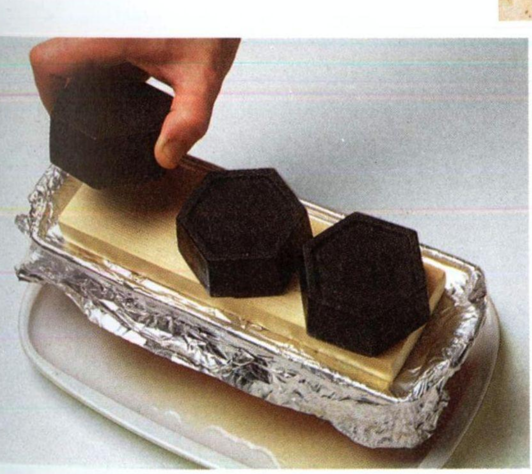
3 **Добавление вина.** Положите поверх рулета лавровый лист, немного тимьяна. Полейте сухим вином (*вверху*). Закройте рулет фольгой; готовьте рулет на решетке на водяной бане при 180° С в течение полутора часов.



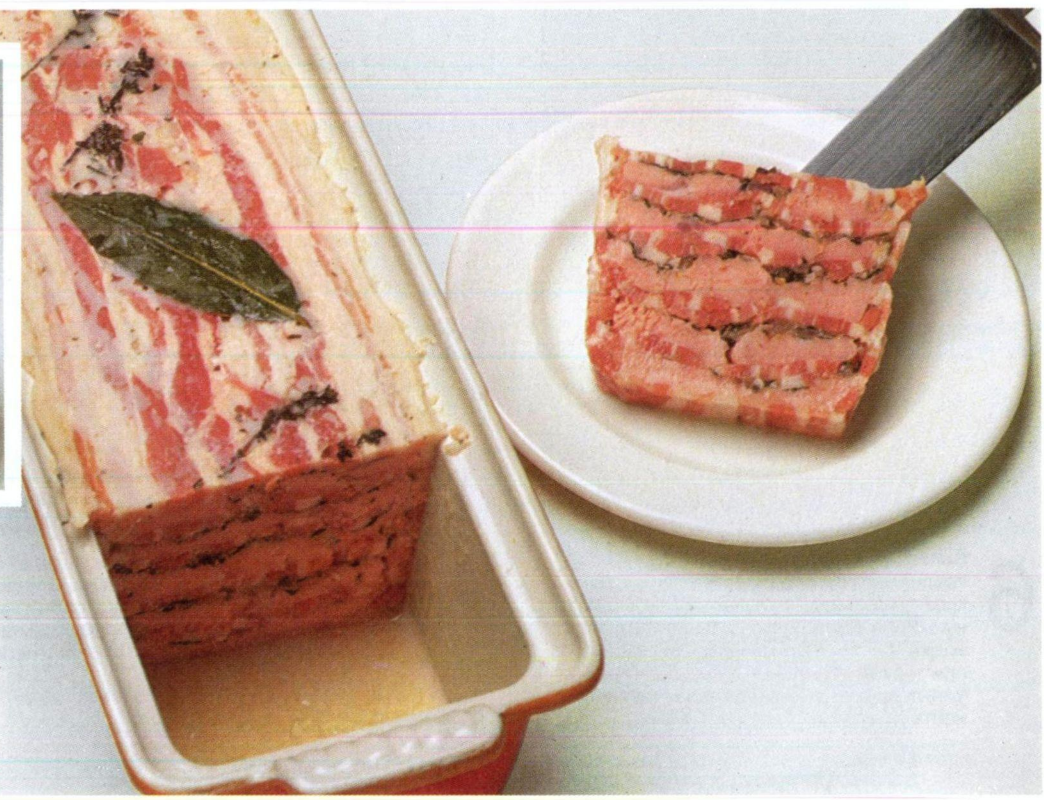
2 **Поверхность из желе.** Положите поверх фарша лавровый лист; закройте рулет ломтиками шпика и фольгой. Приготовьте рулет на водяной бане (*с. 20*), чтобы кончик шпильки, вставленной в центре, стал горячим. Остудите рулет под прессом и поставьте на ночь в холодильник. Снимите ломтики шпика; очистите поверхность влажным полотенцем. Залейте поверхность растаянным желе (*с. 7*).



3 **Перед тем как подать к столу.** Охладите рулет в холодильнике в течение нескольких часов или оставьте его в холодильнике на ночь, чтобы слой желе успел застыть. Нарежьте рулет ломтиками, сохраняя сверху слой желе (*вверху*).



4 **Устанавливаем груз.** Поставьте блюдо на тарелку; положите деревянную дощечку, вырезанную по внутренним размерам формы, поверх фольги. Положите на дощечку два или три грузика (*вверху*). Охладите рулет, не снимая груза, и поставьте его в холодильник на ночь. Снимите груз. До использования храните рулет в холодильнике: если рулет хорошо охлажден, его легче разрезать (*справа*).



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУЛЕТА С ОДНОРОДНОЙ СТРУКТУРОЙ

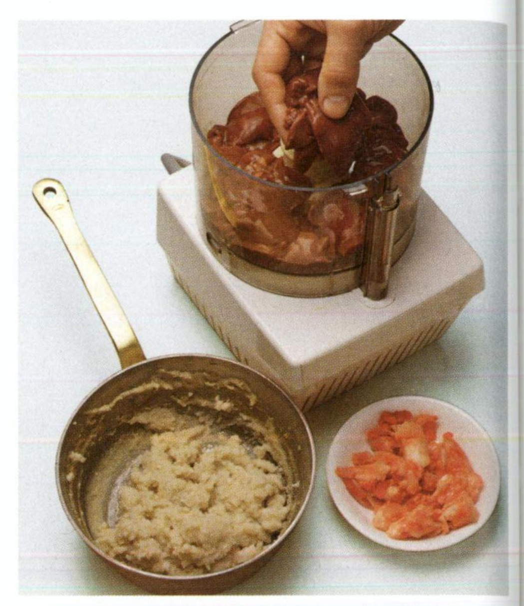
Куриная печень — идеальный материал для приготовления рулета с однородной и тонкой структурой. Нежность ткани печени позволяет легко получать из нее пюре, не важно при этом, делается ли оно вручную или, как показано в нашем случае, с помощью миксера. Для удаления нервной ткани печеночное пюре следует пропустить через сито, чтобы получить его абсолютно однородным.

В этом рулете печень приобретает более светлый цвет при добавлением пасты из бульона и панировочных сухарей, усиленных говяжьим костным мозгом и сливками, куда для вкуса кладут чеснок, травы, кайенский перец и бренди (*рецепт, с. 99*). Яйца, добавленные к этой жидкой смеси, выполняют роль цементирующего материала наряду с печенью во время приготовления; в результате получится плотный мясной хлеб с нежной структурой.

Если смесь выпекается в хорошо смазанной маслом форме и на дно ее при этом уложен лист промасленной бумаги, приготовленный рулет легко можно вынуть из формы. После того как рулет достали из духовки, он слегка сократится с боков. Охлаждение приготовленного рулета сделает его плотным и удобным для резки.



1 **Выделение костного мозга.** Попросите мясника распилить говяжью мозговую кость на сегменты по 10 см. Чтобы вынуть костный мозг, с каждой стороны сегмента кости вставьте кончик ножа между костью и костным мозгом, затем вынимайте костный мозг.



2 **Приготовление пюре из куриной печени.** Срежьте соединительную ткань и зеленые пятна с поверхности печени. Приготовьте густую пасту из бульона и панировочных сухарей (*с. 11*). В ступке растолките чеснок и добавьте его в пасту. Положите печень в миксер (*вверху*): добавьте пасту, костный мозг, соль, перец, кайенский перец и смесь сухих трав. Приготовьте из смеси пюре.

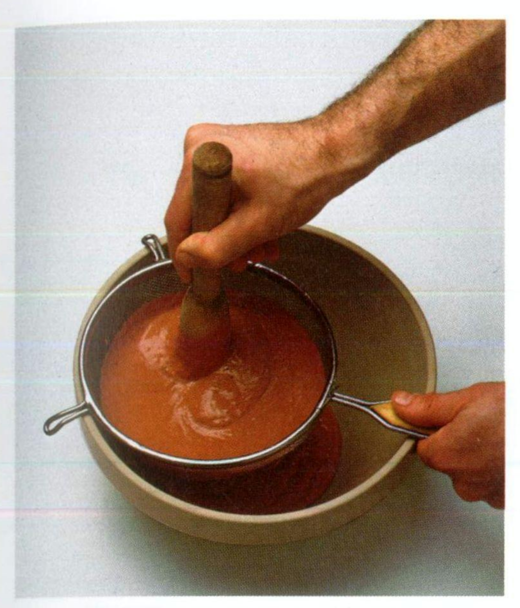


6 **Заполнение формы.** Перелейте приготовленную смесь в форму (*вверху*); закройте фольгой. Поставьте рулет на водяную баню; налейте во внешнюю емкость водяной бани горячей воды. Выпекайте при температуре 180°С в духовке приблизительно в течение часа, пока поверхность рулета не станет плотной на ощупь.

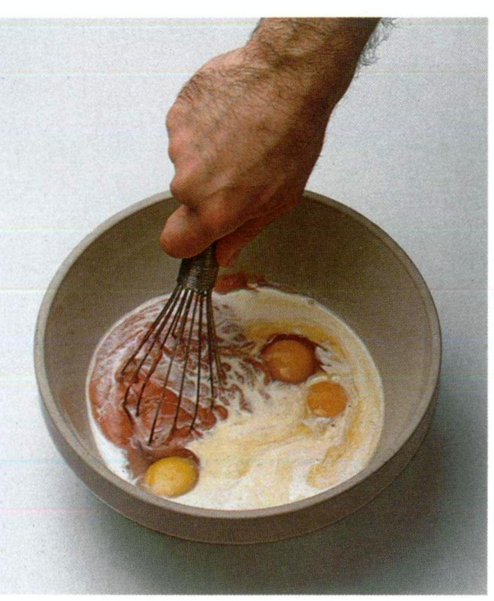




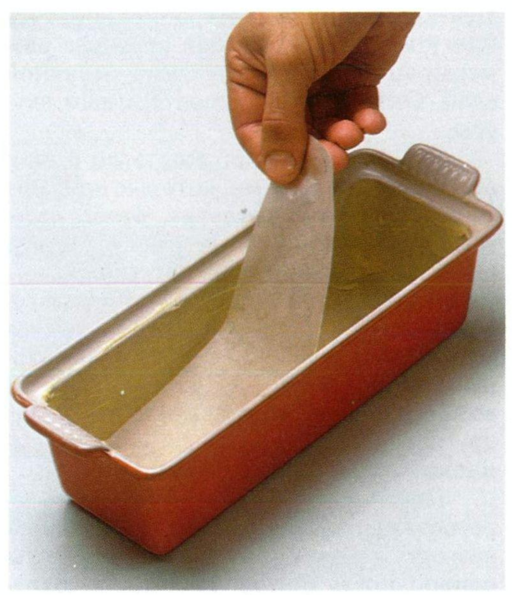
7 **Вынимаем рулет из формы.** Когда рулет остынет, проведите ножом между краем формы и рулетом. Поставьте перевернутую тарелку поверх рулета (*вверху слева*). Переверните рулет и тарелку вместе, поставьте тарелку нижней стороной на стол. Снимите форму с рулета (*вверху справа*). Выньте жиронепроницаемую бумагу.



3 **Пропускаем через сито.** Чтобы удалить всю нервную ткань, с помощью пестика протрите пюре через сито в миску (*вверху*). Снимите с обратной стороны сита все оставшее пюре и также положите его в миску.

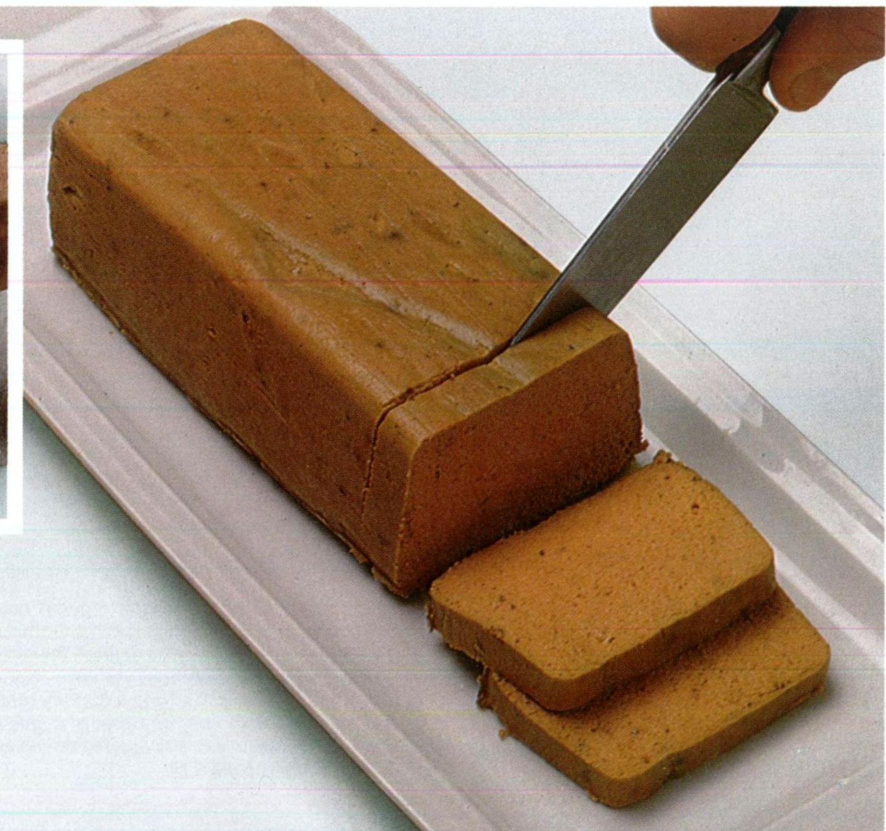


4 **Добавление яиц и сливок.** Вбейте яйца, сливки и бренди в пюре, пропущенное через сито (*вверху*). Попробуйте смесь и, если это необходимо, добавьте соли; помните, что холодные блюда требуют применения большего количества приправ, чем горячие.



5 **Подготовка формы.** Хорошо промаслите прямоугольную форму. Чтобы легче было достать приготовленный рулет, вырежьте кусок жиронепроницаемой бумаги по размерам дна формы. Положите его в форму (*вверху*). Промаслите верх листа бумаги сливочным маслом.





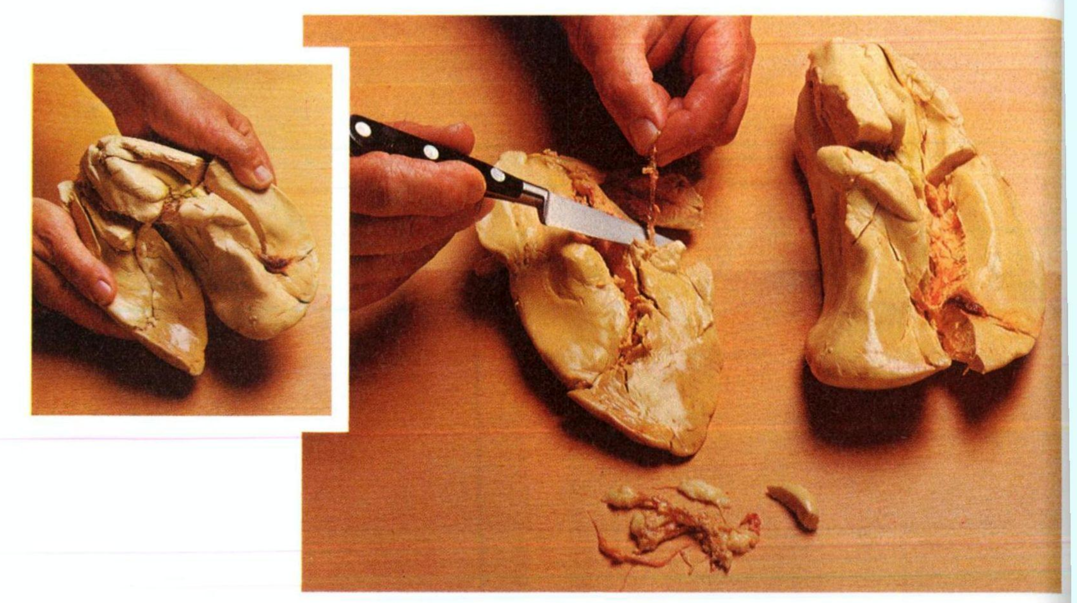
8 **Охлаждение рулета, подача к столу.** Плотно упакуйте рулет в тонкую пленку, чтобы предохранить его поверхность от контакта с воздухом (*вверху*). Поставьте рулет на ночь в холодильник и используйте на следующий день. За час перед тем, как подать рулет к столу, достаньте его из холодильника. Снимите пленку перед самым использованием. Подавайте рулет нарезанным толстыми ломтиками.

# УДИВИТЕЛЬНОЕ ПРЕВРАЩЕНИЕ ОЧИЩЕННОЙ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

Печенка специально откормленного гуся или утки, превосходящая обычные размеры, во всем мире считается отличной едой. Она обладает неповторимым вкусом.

Эта печень может весить до 2 кг и весьма богата жирами, которые придают ей особо тонкую структуру. Чтобы избежать повреждения ткани печени, следует удалять только наиболее доступные вены и поверхностные оболочки. Любители гусиной печенки по-разному смотрят на технологию ее приготовления — некоторые говорят, что ее следует вымочить в воде, как в нашем случае, или в молоке; другие считают предварительное вымачивание необязательным.

Печенку иногда мелко рубят или перерабатывают в пюре и, добавленная в таком случае в фарш, она придает заметную однородность блюду. Но чтобы сохранить ценность этого продукта, ее следует оставить неповрежденной во время тепловой обработки. В приведенном примере цельная гусиная печень посыпана трюфелями, маринована в портвейне и коньяке, уложена в однородный фарш и выпечена в форме. В результате — незабываемое блюдо (*рецепт на с. 101*).



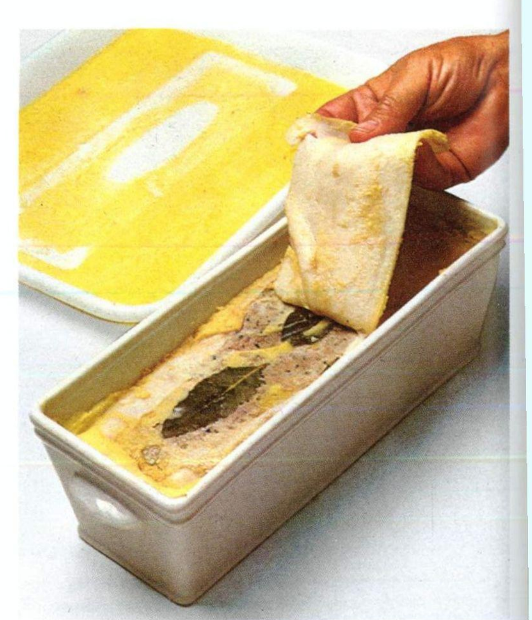
1 **Обрезка печени.** Осторожно разделите руками две доли печени, не забывая, что ткань ее очень хрупка — в нашем случае это печенка специально откормленного гуся. Снимите все поверхностные оболочки, они легко поддаются. Кончиком небольшого ножа удалите все вены и нервы, это совсем не трудно (*вверху*); срежьте все зеленые пятна; сохраните все фрагменты печени, если они отделились при обрезке печени. Чтобы вытянуть кровь, замочите обе доли печенки в холодной воде на два с половиной часа или на ночь. Затем выньте их и осушите с помощью полотенца.



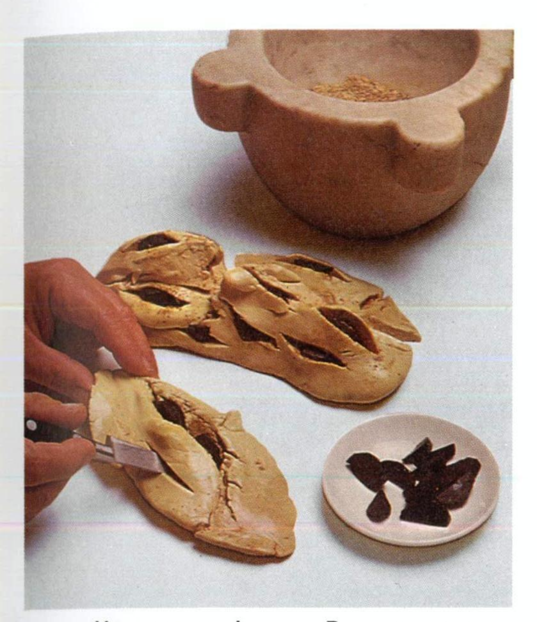
5 **Приготовление рулета.** Выложите форму ломтиками шпика (*с. 8*); уложите ложкой фарш и заполните форму на одну треть. Сделайте широкое углубление по всей длине формы; уложите в нее обе доли печени. Заполните форму фаршем и выровняйте поверхность. Сложите полотенце на столе, постучите по нему формой, чтобы масса осела. Сверху положите два лавровых листика.

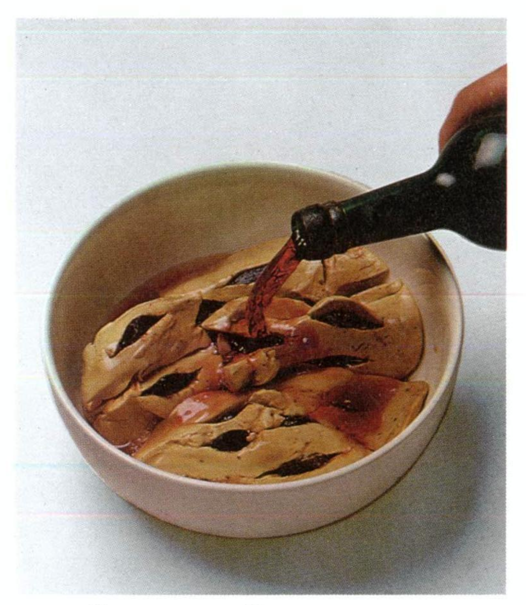


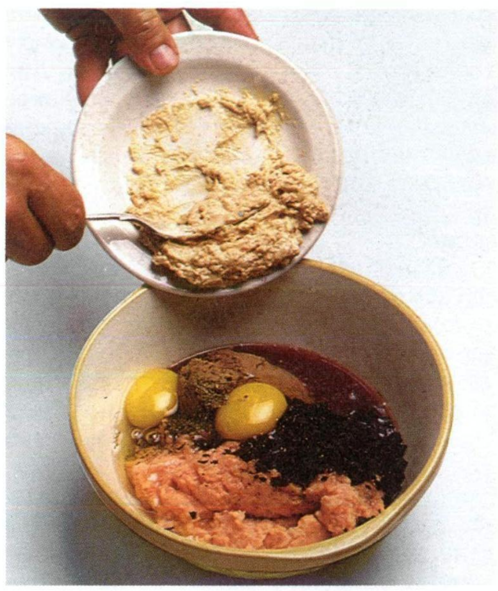
6 **Выпекание рулета.** Закройте рулет ломтиками шпика и плотно закройте фольгой. Готовьте на решетке на водяной бане при 180°С около часа, пока не увидите образование сока, немного отогнув фольгу (*вверху*). Поставьте форму на тарелку и дайте остыть. Положите сверху деревянную дощечку и груз около 1 кг.



7 **Обработка поверхности рулета.** Когда рулет остынет, снимите груз и поставьте в холодильник. На следующий день снимите жир. Уберите лавровый лист. Начисто протрите поверхность рулета полотенцем, смоченным в горячей воде. Соберите весь жир с тарелки; подогрейте его в сковороде на небольшом огне и залейте им рулет.



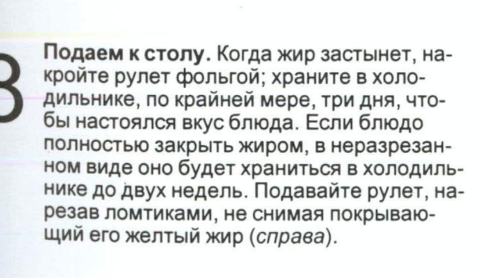




2 **Начинка трюфелями.** Растолките мускатный цвет, кайенский перец, все специи и измельченный мускатный орех с солью и перцем. Очистите трюфели и сохраните их кожицу; порежьте трюфели клинышками. Сделайте несколько небольших надрезов в каждой доле печени; посыпьте их небольшим количеством приготовленных размолотых специй и вложите кусочек трюфеля в каждый надрез.

3 **Маринование.** Положите доли печени в миску достаточно большую, чтобы уложить их вплотную. Налейте немного коньяку и портвейна, пока почти вся печень не будет покрыта маринадом (*вверху*). Если вы использовали консервированные трюфели, добавьте в маринад жидкость из этой банки. Закройте миску пленкой и поставьте ее в холодное место на 2—3 ч.

4 **Смешивание фарша.** Приготовьте однородный фарш — в нашем случае из свинины, телятины, хребтового шпика, поджаренной в сотейнице куриной печени и яиц (*рецепт, с. 162*). Мелко порубите кожицу трюфелей, измельчите обрезки печени вилкой и добавьте их в приготовленную смесь. Добавьте 3—4 ложки маринада и тщательно перемешайте. Если фарш кажется плотным, добавьте сухарей.



8 **Подаем к столу.** Когда жир застынет, накройте рулет фольгой; храните в холодильнике, по крайней мере, три дня, чтобы настоялся вкус блюда. Если блюдо полностью закрыть жиром, в неразрезанном виде оно будет храниться в холодильнике до двух недель. Подавайте рулет, нарезав ломтиками, не снимая покрывающий его желтый жир (*справа*).



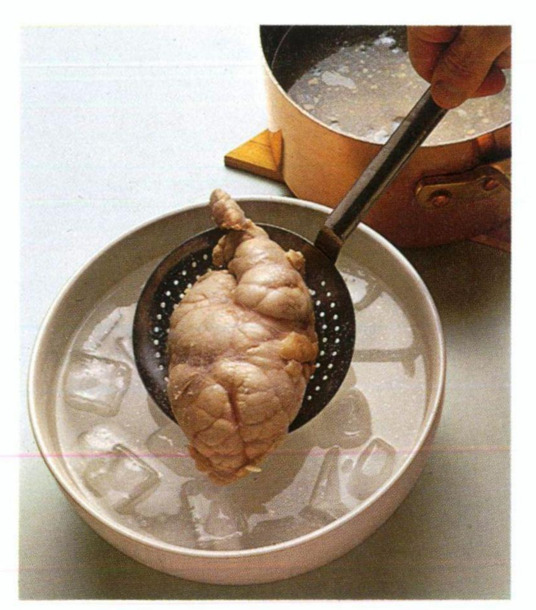
# ОТДАДИМ ДОЛЖНОЕ «СЛАДКОМУ МЯСУ»

«Сладкое мясо», зобная железа теленка или ягненка, придает мясному рулету тонкий вкус и цвет слоновой кости. Для максимальной изысканности «сладкое мясо» теленка в нашем случае оставлено в неизменном виде и окружено фаршем, который дополняет его белизну и при приготовлении сохраняет влажность и сочность.

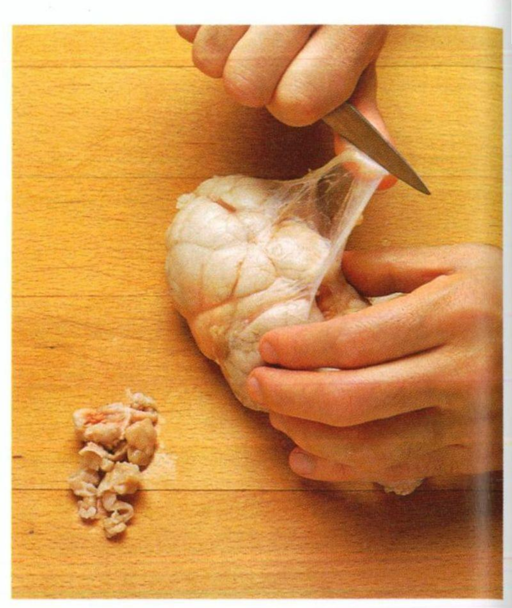
Перед использованием «сладкое мясо» замачивают в нескольких переменах холодной воды, чтобы вышла кровь, и варят без кипения, чтобы уплотнить мякоть и отделить пленку, окружающую железу. Остудив, чтобы можно было держать руками, «сладкое мясо» легко освобождается от внешних пленок. Очищенный продукт делится на две части; в этом случае он точно входит в длинную узкую форму, что дает равные порции «сладкого мяса», когда приготовленный рулет уже разрезан.

Будет ли железа разделена на две части или будет оставлена полностью, ее необходимо положить под пресс, чтобы придать плотную форму. После снятия пресса можно соединить с другими ингредиентами в форме без дальнейшей обработки, но вкус готовящегося блюда будет значительно улучшен, если ее сначала потушить в мясном бульоне с ароматными овощами. После этого оставшийся бульон можно использовать для выпаривания, смешать с сухарями и подмешать в фарш для получения более насыщенного вкуса.

Фарш, окружающий железу, должен быть изысканным на вкус. Используйте приблизительно 1 кг фарша на 750 г железы. В нашем примере основа фарша — смесь свинины, телятины и куриной печенки, пропущенная через миксер до образования пюре. Смесь начинена кубиками вареного говяжьего языка и порезанных сморчков. Такую же смесь необходимо порубить двумя ножами или положить в мясорубку, чтобы получить смесь с более грубой структурой. Фарш можно комбинировать с другими плотными ингредиентами — ветчиной, порезанной кубиками, обрезками трюфелей или бланшированного порезанного шпината — для получения контрастного цвета окружения по сравнению с расположенным в центре рулета бледным цветом железы.



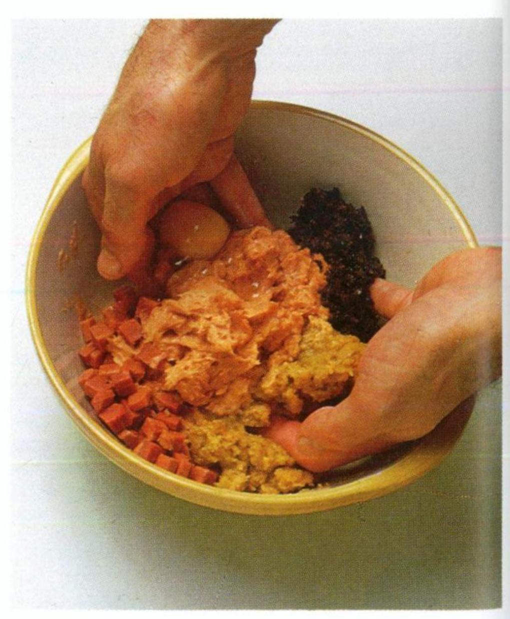
1 **Бланшируим зобную железу.** В миске с холодной водой вымочите железу в течение 2—3 часов, сменив воду один или два раза. Положите железу в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и кипятите на малом огне 5—6 мин. Остудите железу в холодной воде.



2 **Снимаем пленку.** Пальцами удалите жир и протоки железы. Потяните за внешнюю пленку — она легко сойдет. Это можно сделать и с помощью ножа, как в нашем случае. Оставьте пленку, соединяющую дольки железы. Разделите железу на две части.



6 **Приготовление сморчков.** Замочите 20 г сухих сморчков в холодной воде приблизительно на один час, пока они не станут мягкими. Острым ножом обрежьте кончики, затем мелко порежьте сморчки (*вверху*). На малом огне растопите сливочное масло в тяжелой сковороде. Положите сморчки, помешивайте их деревянной ложкой 4—5 мин, пока не выпарится влага.



7 **Приготовление фарша.** Приготовьте однородный фарш из свинины и телятины, смешанный с сырой куриной печенью (*рецепт на с. 162*). Добавьте пасту и сморчки, приправьте кайенским перцем, мускатным орехом, солью и перцем. Вбейте яйца, чтобы соединить компоненты, и добавьте немного мадеры. Выжмите фарш руками, пропустив его через пальцы, чтобы хорошо перемешать. Аккуратно перемешайте с 150 г вареного языка, порезанного кубиками.







3 **Кладем под пресс.** Положите на поднос полотенце. Положите дольки железы на полотенце, закройте вторым полотенцем и положите дощечку или другой поднос сверху. Чтобы придавить железу, положите гирьки, как в нашем случае, или используйте нераскрытые консервные банки. Оставьте все в холодном месте на 2—3 ч, пока ткань железы не станет плотной.

4 **Как потушить «сладкое мясо».** Растопите сливочное масло на сковороде достаточно большой, чтобы вместить железу и порезанные морковь, лук, сельдерей, лавровый лист, щепотку высушенных трав и соль. Готовьте на слабом огне 30 мин. Положите железу на овощи; залейте мясным бульоном (*с. 6*). Кипятите на медленном огне, закрыв крышкой, 45 мин.

5 **Как сгустить бульон, где тушилась железа.** Выньте «сладкое мясо». Перелейте оставшийся бульон в небольшую сковороду (*вверху*). Выжмите пестиком сок из овощей и остатки выбросите. Поставьте сковороду с краю конфорки и кипячением уменьшите объем жидкости на 150 мл, снимая жир с поверхности. Подмешайте сухари в бульон, чтобы получить густую пасту (*с. 11*).





8 **Укладка формы.** Выложите форму ломтиками шпика (*с. 8*). Заполните форму на одну треть фаршем. Плотно уложите «сладкое мясо». Положите остальной фарш сверху. Чтобы осела начинка, постучите несколько раз формой по столу, закрытому сложенным полотенцем. Сверху положите лавровый лист и закройте ломтиками шпика.

9 **Выпекаем и подаем к столу.** Закройте форму фольгой. Поставьте ее на решетку в водяную баню (*с. 20*) и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке, пока не появится чистый сок; вам потребуется около часа с четвертью. Положите пресс (*с. 21*), затем поставьте в холодильник. Рулет станет лучше по вкусу, если ему дать постоять неразрезанным 4—5 дней. Разрезать на ломтики по 1 см и затем подать к столу.

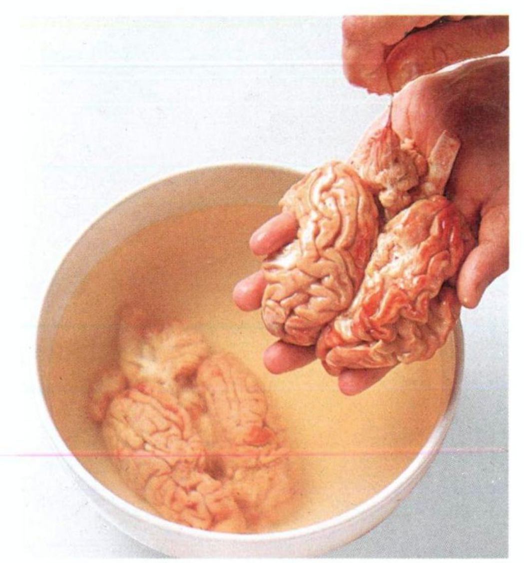
# ДВА ПОДХОДА В ПРИГОТОВЛЕНИИ МОЗГОВ

Мозги также можно использовать для приготовления рулетов. Можно готовить рулеты с однородной структурой и приготовленные из кусочков. Чтобы получился рулет с однородной структурой (*справа; рецепт на с. 108*), из сырых мозгов готовится пюре. Для получения более грубой структуры рулета (*внизу*) мозги вначале слегка проваривают, обжаривают с приправами и затем разрезают кубиками (*рецепт на с. 107*).

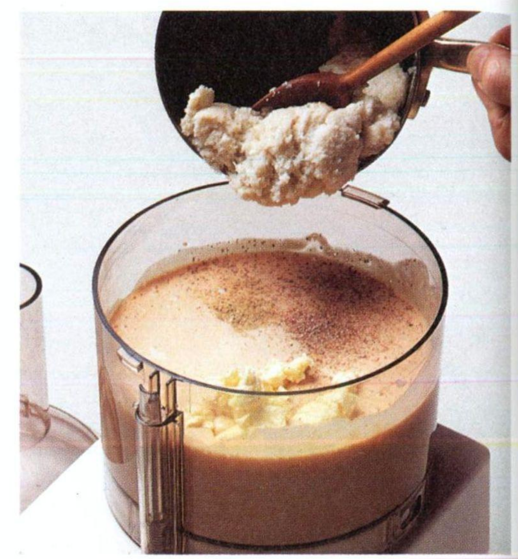
В любом случае нужно удалить тонкую пленку, которая окружает мозги, и замочить их, чтобы удалить кровь. Затем мозги используются для приготовления пюре или нарезаются кубиками, а их смесь скрепляют добавлением яиц. Остальные ингредиенты подбираются в дополнение основной смеси. Справа на фотографиях представлен вариант, где в пюре, приготовленное из мозгов, добавляются нарезанный кубиками говяжий язык и порезанный лук; фисташки добавляются в мозги, порезанные кубиками.

Рулеты из мозгов можно подавать горячими — с соусом велуте или томатным соусом (*рецепты на с. 166, 167*). Их также можно охладить и подавать холодными.

## Рулет с цветными вкраплениями

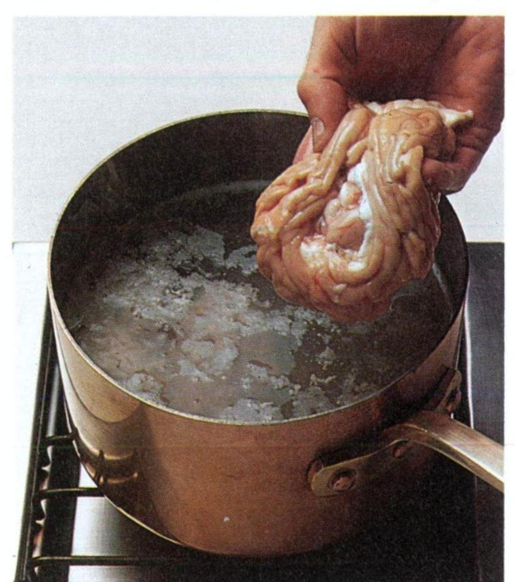


1 **Снимаем пленку.** На несколько минут опустите мозги в холодную воду, чтобы отошла пленка. Вы можете снять пленку, находящуюся между бороздками, большим и указательным пальцами (*вверху*), опуская мозги в воду несколько раз. Чтобы оттянуть кровь, замочите мозги в холодной воде на час, несколько раз меняя воду.

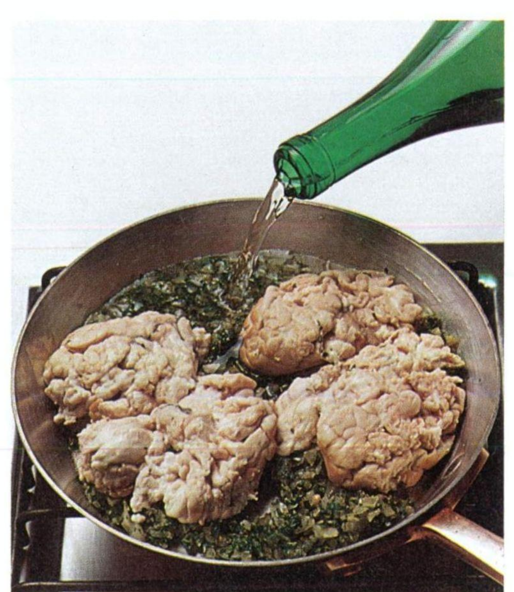


2 **Приготовление пюре.** Приготовьте пюре из мозгов, яиц и зубчика чеснока в миксере или пропустите их через сито с мелкими ячейками. Смешайте их с яйцами и мелко порезанным чесноком. Приправьте солью, белым перцем и мускатным орехом. Приготовьте пасту из панировочных сухарей и горячего молока и переложите ее в смесь (*вверху*). Добавьте кусочек сливочного масла. Все еще раз перемешайте.

## Мраморный торт из мозгов и приправ



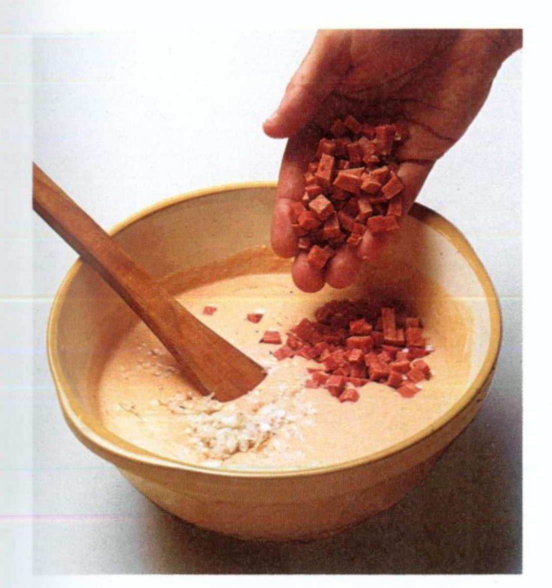
1 **Бланшируем мозги.** Очистите мозги от пленки и замочите (*см. этап 1 из первого варианта приготовления мозгов*). Налейте в кастрюлю воду. Положите соль, добавьте уксус и доведите воду до кипения. Убавьте огонь и аккуратно опустите мозги в кастрюлю. Не доводя до кипения, варите на слабом огне 5 мин; выньте мозги шумовкой и положите на полотенце, чтобы осушить.



2 **Руками аккуратно разделите мозги на две доли.** Нагрейте в сковороде на малом огне оливковое масло; часто помешивая, потушите мелко порезанный лук, петрушку и лук-резанец — около 5 мин, не давая им зарумяниться. Положите мозги. Влейте немного белого вина (*вверху*); варите не доводя до кипения, пока жидкость не испарится, примерно 10 мин.



3 **Разрезаем мозги.** В большой чаше слегка взбейте яйца. Достаньте шумовкой мозги со сковороды, оставив лук, петрушку и лук-резанец. Острым ножом порежьте мозги на кубики в 2 см (*вверху*). Приготовьте фисташки (*с. 25*); затем крупно порубите их.



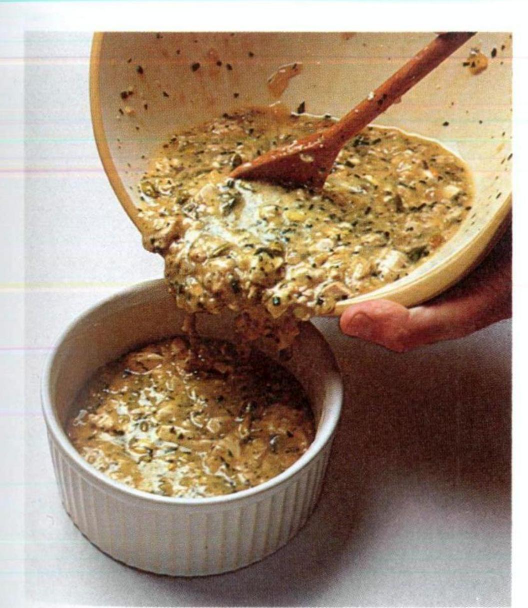
3 **Приготовление рулета.** Смажьте форму сливочным маслом. Порежьте белые кончички зеленого лука и вареный язык маленькими кубиками. Переложите в миску пюре из мозгов и кубики из языка и лук, перемешайте смесь; перелейте смесь в форму. Закройте фольгой; готовьте на решетке в водяной бане (*с. 20*) в нагретой до 170°С духовке.



4 **Вынимаем рулет из формы.** Как только рулет становится плотный на ощупь — приблизительно через 55 мин после начала выпекания, — выньте его из духовки. Дайте ему немного остыть. Чтобы вынуть рулет из формы, освободите края лезвием ножа, проведя им между рулетом и стенками формы. Переверните сервировочную тарелку и накройте ею рулет; затем одновременно переверните рулет и сервировочную тарелку и снимите форму (*вверху*).



5 **Подаем к столу.** Дайте рулету, вынутому из формы, полностью остыть; затем плотно заверните его в тонкую пленку. Поставьте завернутый рулет на 3 ч в холодильник. Перед подачей к столу снимите пленку и порежьте рулет ломтиками. На гарнир можно подать маслины.



4 **Соединение смеси.** Смажьте сливочным маслом форму или посуду для суфле. Положите мозги, орехи и содержимое сковороды в большую чашу с яйцами. Осторожно перемешайте все руками и перелейте смесь в приготовленную посуду для суфле (*вверху*). Готовьте блюдо на решетке в водяной бане (*с. 20*) в предварительно нагретой до 170°С духовке приблизительно 55 мин.



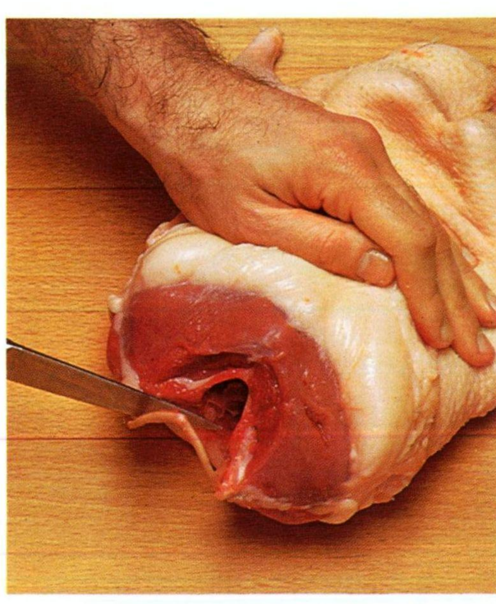
5 **Подаем к столу.** Пусть рулет немного остынет. Выложите его из формы на сервировочное блюдо или тарелку (*этап 4, вверху*). Можете гарнировать блюдо салатом; подавайте рулет нарезанным клинышками, как торт.

# ФАРШИРОВАННАЯ ПТИЦА

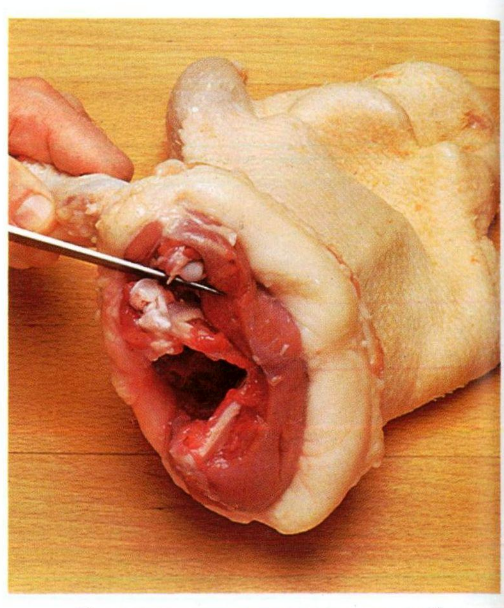
Удалить кости из домашней птицы или дичи, такой, как фазан, не повреждая кожи, довольно легко, после чего ее удобно фаршировать. Фаршированные тушки удобно помещаются в форме. Если вы готовите гуся или, как в нашем случае, утку, во время приготовления их жир тает, увлажняя и усиливая вкус фарша. При использовании курицы выбирайте более зрелую птицу, на которой будет больше жира.

Чтобы не повредить кожу, кости удаляются через шейное отверстие. С помощью небольшого очень острого ножа вы можете освободить кости от мякоти. Когда кости будут удалены, птица окажется вывернутой наружу внутренней стороной; ее мясо можно оставить или использовать для приготовления фарша. После чего кожа выворачивается в обычное положение и затем заполняется фаршем.

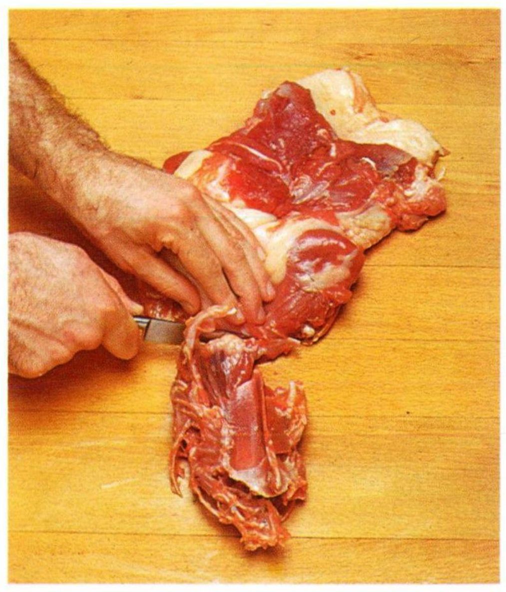
В приведенном нами случае фарш состоит из свинины, хребтового шпика, куриной печени, печени и измельченной мякоти утки, приправленных бренди и специями (*рецепт на с. 109*). Чтобы получить компактную форму блюда, фаршированная птица готовится в овальной посуде, в которой она плотно удерживается стенками формы.



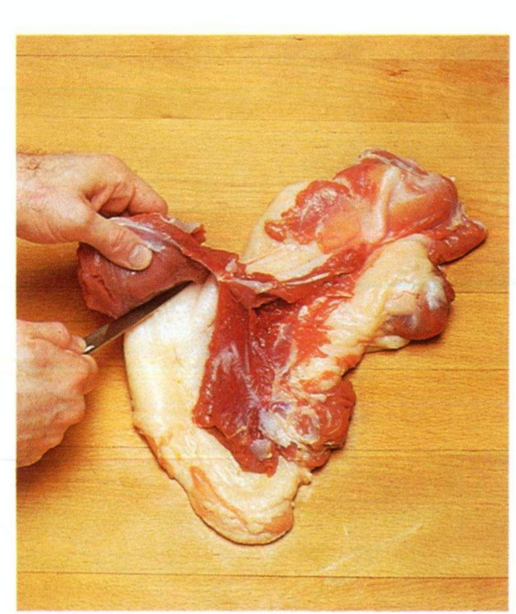
1 **Очищаем дужку птицы.** Отрежьте кончики крылышек птицы; отрежьте сухожилия и хрящевые поверхности на ножках. Сдвиньте кожу с шейки и плечей. Маленьким острым ножом проведите с обеих сторон дужки, чтобы отделить ее от грудной кости; держите лезвие по направлению к дужке (*вверху*). Выделите дужку из плечевого сустава.



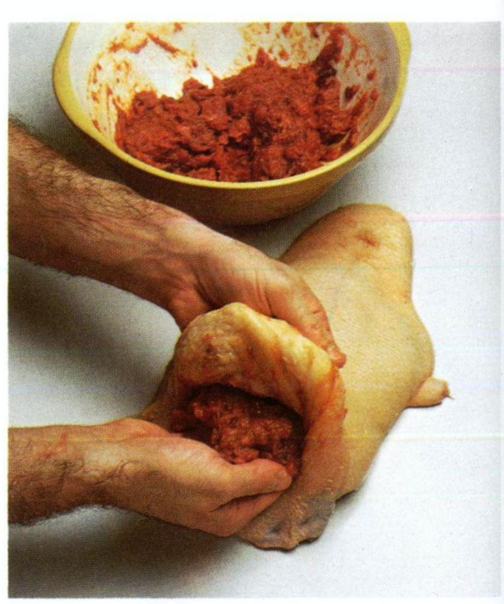
2 **Оттяните одно крылышко** так, чтобы оно отошло от ключицы и лопатки. Кончиком ножа перережьте сухожилия, которые соединяют плечевую кость крыла с ключицей и лопаткой. Таким же образом освободите плечевую кость крыла с другой стороны.



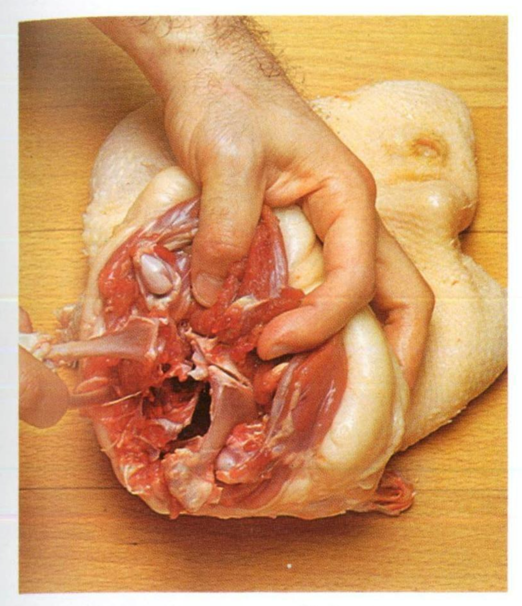
6 **Удаление остова.** Отогните ногу от птицы и высвободите сустав. Удалите кости ног таким же способом, как и кости крыла (*этап 4*). Отделив остальную мякоть, отрежьте остов у хвостового отдела (*вверху*). Выньте оставшиеся маленькие косточки из мякоти.

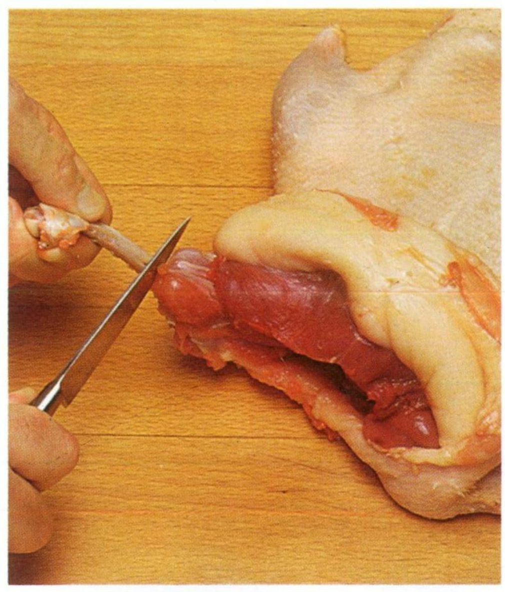


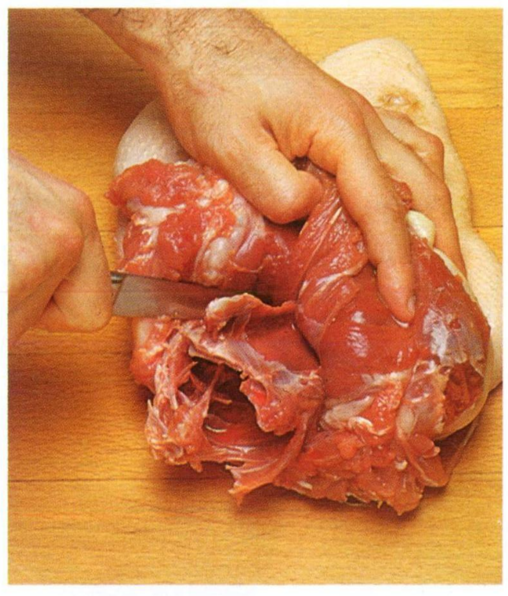
7 **Как снять мясо.** Острым ножом разрежьте соединительную ткань между мякотью и подкожной жировой оболочкой, приподнимая мякоть по мере освобождения (*вверху*). Переверните тушку и срежьте мякоть с другой стороны. Начиная с шейного конца, выверните кожу на наружную сторону, чтобы подкожный жировой слой был снова внутри.



8 **Начинка из фарша.** Измельчите мясо утки, постную свинину, хребтовый шпик, куриную печень и печень утки (*с. 10*). Тщательно перемешайте мясо, добавьте бренди, специи, яйца, соль и перец. Наполните кожу фаршем (*вверху*). Закройте горловое отверстие. Поместите фаршированную птицу в такую форму, в которую она войдет плотно.







3 **Удаление ключицы.** Найдите ключицу пальцами. Ножом снимите мякоть с костей. Отделите каждую ключицу от грудины. Снимите мякоть с лопатки, которая прикрепляется к другому краю каждой ключицы; затем выньте вместе ключицы и лопатку (*вверху*).

4 **Удаление костей из крыла.** Удерживая кость крыла за сустав, показанный в этапе 2, снимите мякоть с верха кости и остающуюся мякоть с помощью ножа (*вверху*). Кость постепенно появляется из «кармана» кожи и мяса. Выньте кость с другой стороны.

5 **Удаление остова.** Сдвиньте мякоть так, чтобы было видно начало грудной клетки. Кончиками пальцев или с помощью ножа отделите мякоть от килевой кости и ребер (*вверху*). Попеременно освобождайте каждую сторону, переворачивая птицу и снимая мякоть с костей.



9 **Приготовление и использование.** Вы также можете закрыть тушку полосками шпика (*вверху*). Форму закройте крышкой или фольгой и готовьте на водяной бане при 180°C, пока шпилька, вставленная в центр, не окажется нагретой. Обычно фаршированная птица готовится 1,5—3 ч. Охладите под прессом (*с. 21*). Снимите груз и оставьте рулет в холодильнике на 3—4 дня перед использованием.





# 2

# ОВОЩНЫЕ РУЛЕТЫ

## СВЕЖЕСТЬ И ЦВЕТА ПРИРОДЫ

**Подготовка и предварительная обработка овощей**
**Справедливое партнерство вкуса и содержимого**
**Пюре из бобов для создания плотной основы**
**Композиция из уложенных слоями овощей**
**Варьирование цвета мусли**

Рулеты, основой которых являются овощи, всегда свежие, легкие и разнообразные по цвету. Их приготовление отличается от приготовления мясных тем, что эти рулеты состоят не из сырых ингредиентов, а из овощей, предварительно приготовленных — их варят, тушат или поджаривают в сливочном масле. Предварительная тепловая обработка дает нужную степень плотности, при этом также удаляется излишняя влага из таких овощей, как огурцы или щавель. Овощи, подвергнутые тепловой обработке, соединяются в единое целое такими веществами, как яйца или фарш, в состав которого входят яйца. Густая паста из фасоли иногда может обеспечить дополнительную плотность рулету, скрепленному яйцами. Приготовление сборного рулета на водяной бане необходимо для того, чтобы придать нужную плотность ингредиентам, связывающим рулет.

Приготовление овощных рулетов привлекает хозяек возможностью комбинаций вкуса, структуры, форм и цветов. Овощи можно соединить произвольно с другими ингредиентами в рулет различной структуры или выложить слоями, чередуя с фаршем, чтобы приготовить блюдо определенной формы. Исходя из выбранных вами овощей и желаемых эффектов, вы можете приготовить овощное пюре, или порезать овощи крупными кусочками, или порезать их на равные части, или оставить их целыми. Порезанный кабачок или истолченный лук, например, могут составить слой в середине пюре из щавеля при приготовлении простого и изысканного рулета (*с. 40*). С другой стороны, смесь из шести или семи овощей, приготовленных различными способами, дает возможность привлечь сложностью вкусовых оттенков и структур; каждый ломтик такого рулета представляет мозаику из овощей различных форм и цветов (*с. 42*). Чтобы получился особо украшенный рулет, овощи контрастных цветов смешиваются с рыбным или куриным мусли; овощи могут прослаиваться двумя или тремя мусли различных оттенков, чтобы получился рулет с ярким рисунком (*пример приведен на предыдущей странице и на с. 44*).

Овощные рулеты обычно подаются холодными. Их можно подавать с цветным соусом, в качестве гарнира — зеленым майонезом или острой томатной заправкой с уксусом (*рецепты, с. 167*). Овощные рулеты лучше всего использовать на следующий день после приготовления.

Последний слой куриного мусли для рулета осторожно наносится над аккуратным рядом соцветий спаржевой капусты брокколи. Ряд брокколи завершает слои из полосок моркови, зеленых бобов, половинок огурцов, ломтиков артишоков и половинок сморчков, разделенных равными порциями мусли. Под воздействием равномерного тепла на водяной бане мусли становится плотным, как сметана, цементируя овощи.

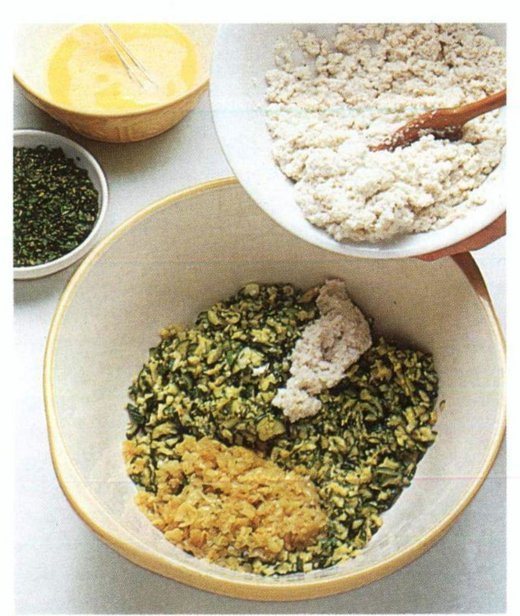
# ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ОВОЩИ ИГРАЮТ ОСОБУЮ РОЛЬ

Многие овощные рулеты готовятся из двух или трех различных видов овощей, переработанных в пюре или тертых, с приправами, яйцами и панировочными сухарями. Такой рулет выпекается на водяной бане. Яйца служат для скрепления ингредиентов. В нашем примере слои порезанных кабачков и размятого лука прокладываются между слоями пюре из щавеля (*рецепты, с. 125*), но можно использовать другие комбинации овощей — грибы вместо кабачков, лук-порей вместо репчатого лука, пюре из шпината вместо пюре из щавеля.

Так, приготовление на водяной бане преследует целью только тепловую обработку яиц; все овощи для рулета должны готовиться заранее. Компоненты с высоким содержанием воды, такие, как кабачки или грибы, нужно потушить в сотейнице. Более плотные овощи, такие, как морковь, зеленые бобы или другие, можно сделать более мягкими, обдав их кипятком, затем положить в сливочное масло, чтобы осушить их и добавить дополнительный вкусовой оттенок. Репчатый лук или лук-порей нужно сначала немного потушить в сливочном или растительном масле.



1 **Подготовка репчатого лука и кабачков.** Срежьте верхушки и кончики луковиц острым ножом и очистите от шелухи и тонкой липкой оболочки. Порежьте каждую луковицу тонкими кольцами. Срежьте кончики кабачков. Порежьте каждый кабачок тонкими кружочками, шириной около 3 мм (*вверху*).



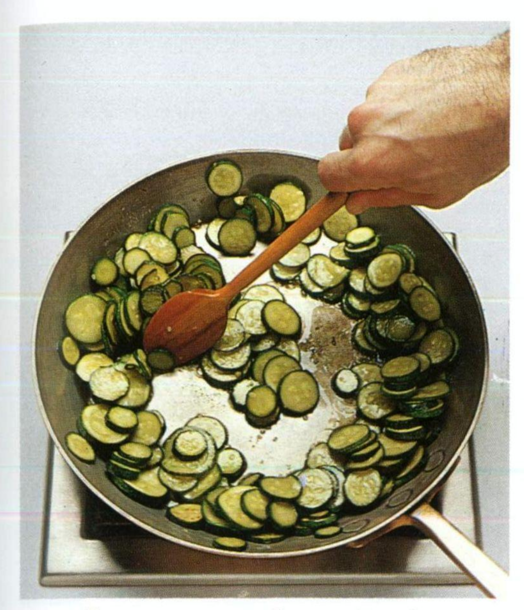
5 **Очередь за приправами.** Мелко порежьте свежие травы (в нашем примере эстрагон и мята) и положите их в чашу. Оставьте часть трав для гарнира к готовому блюду. Положите в эту смесь яйца. В другой посуде смешайте молоко и панировочные сухари в густую пасту. Переложите пасту к овощам (*вверху*); добавьте соль, перец и измельченный мускатный орех. Все тщательно перемешайте.



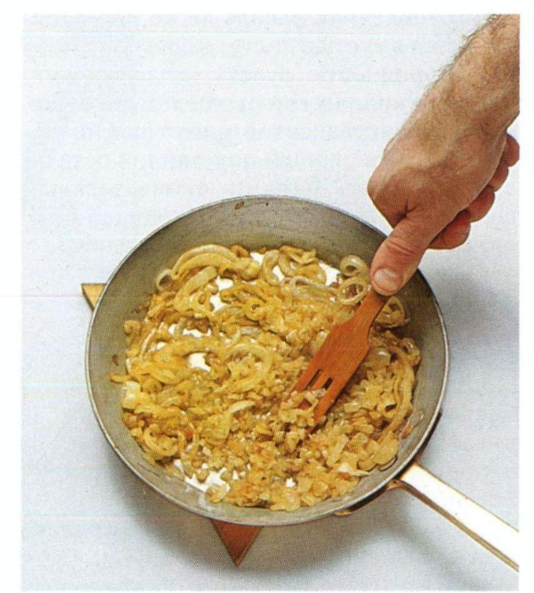
6 **Щавель.** Удалите стебельки и грубые срединные волокна щавеля. Вымойте листья в холодной воде; выньте из воды и дайте воде стечь. Возьмите несколько листьев и порежьте их (*вверху*).



7 **Тушим щавель.** Растопите сливочное масло на сковороде, поставленной на слабый огонь. Не используйте алюминиевые или железные сковороды, так как щавель окисляет эти металлы. Периодически помешивая, около 10 мин потушите щавель порциями в масле, пока не испарится излишняя влага и щавель не превратится в пюре.





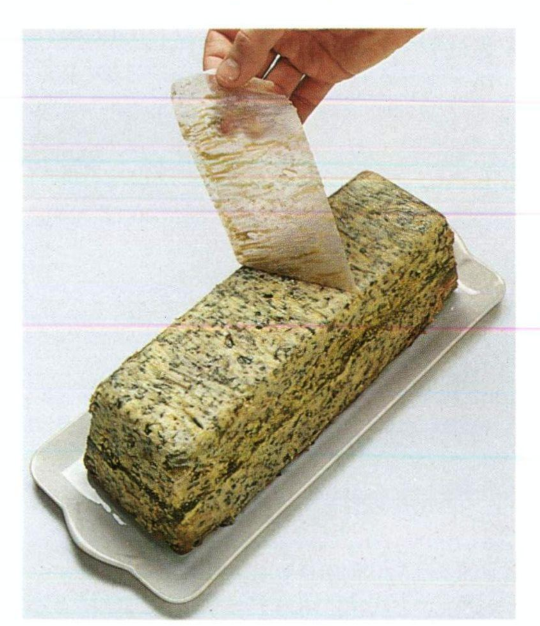


2 **Поджаривание кабачков.** Налейте немного оливкового масла на сковороду, поставленную на сильный огонь. Поджарьте кабачки порциями, часто помешивая и переворачивая их, чтобы они не пригорели (*вверху*), примерно около 5 мин, пока кабачки не станут мягче. Можно добавить оливковое масло, если это будет необходимо.

3 **Измельчаем кабачки.** Положите кабачки на разделочную доску. Поставьте лезвие большого ножа на горку из ломтиков кабачков. Поставьте свободную руку на кончик лезвия сверху, чтобы зафиксировать нож в этом положении. Используя кончик ножа как точку опоры, поворачивайте нож вокруг него и порежьте кабачки крупными кусочками (*вверху*). Переложите кабачки в большую миску.

4 **Готовим лук.** Налейте на сковороду оливковое масло и поставьте на слабый огонь. Осторожно потушите колечки лука, периодически помешивая, приблизительно около 40 мин, пока лук не станет мягким, но не зарумянится. Снимите сковороду с огня и большой вилкой разомните лук, чтобы получилось пюре из крупных кусочков (*вверху*). Переложите лук в чашу с кабачками.







8 **Наполнение формы.** Смажьте сливочным маслом внутреннюю сторону формы. Вырежьте лист жиронепроницаемой бумаги. Промажьте одну сторону бумаги маслом и положите на дно формы промасленной стороной вверх. Переложите половину овощной смеси в форму. Положите все пюре из щавеля сверху. Теперь добавьте оставшуюся часть овощной смеси (*вверху*), разровняйте поверхность блюда, затем закройте фольгой, смазанной маслом.

9 **Как вынуть рулет из формы.** Поставьте рулет на решетку на водяную баню и готовьте рулет при 170°C около часа с четвертью, пока он не станет плотным. Дайте рулету остыть и поставьте его на ночь в холодильник. Чтобы вынуть рулет из формы, проведите ножом по его краю и поставьте перевернутую сервировочную тарелку сверху. Одновременно переверните форму и тарелку, затем снимите форму; уберите лист бумаги (*вверху*).

10 **Использование.** Нарежьте рулет толстыми ломтиками (*вверху*). Подавайте вместе с йогуртом. В чашу с йогуртом можно положить порезанные травы или, по желанию, добавить томатную заправку с уксусом (*с. 15*).

# НЕОЖИДАННЫЙ СОСТАВ ДЛЯ ОВОЩНОГО ХЛЕБА

Приготовленная фасоль легко перерабатывается в густую пасту, дающую основу и однородность рулету, содержащему большое количество овощей. Если из некоторых ингредиентов приготовлено пюре или часть овощей порезана, а остальные оставлены целыми, окончательный вид рулета окажется интригующей комбинацией формы и цветовых оттенков.

Демонстрируемый здесь рулет (*рецепт, с. 124*) включает смесь поджаренных грибов, репчатый лук и петрушку, бланшированный порезанный шпинат; пюре из щавеля; морковь, порезанную кубиками; ломтики французских бобов. В преобладающей овощной структуре макароны хорошо выделяются на более темном фоне основной массы рулета.

При приготовлении этого рулета можно использовать любые овощи. Обязательными этапами являются предварительная обработка компонентов, чтобы сделать их более мягкими и удалить излишнюю влагу. Листья мангольда (листовой свеклы) после того, как их обдадут кипятком, отожмут и порежут, так же как и бобы (горох), обданные кипятком и и опущенные в масло, были бы хорошим дополнением.



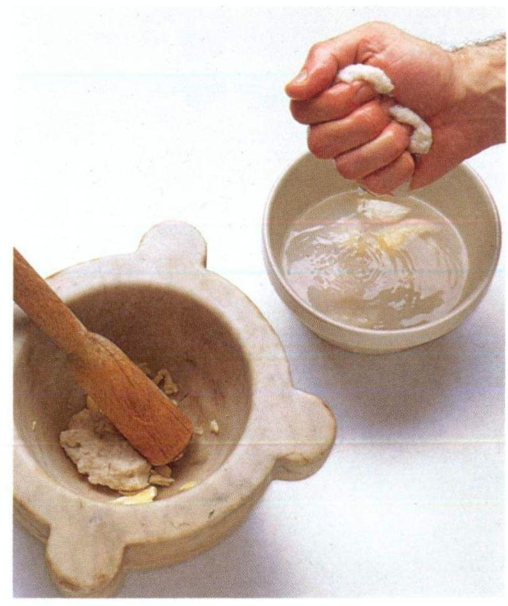
1 **Приготовление пюре из бобов.** Замочите сухую белую фасоль в холодной воде на ночь. Положите фасоль на сковороду и залейте двумя их объемами холодной воды. Положите также морковь, луковку с гвоздичкой и букетик трав. Не кипятя, варите бобы около двух часов, пока они не станут мягкими. Осушите фасоль в дуршлаге; добавьте приправ. Приготовьте пюре из фасоли, пропустив через миксер.



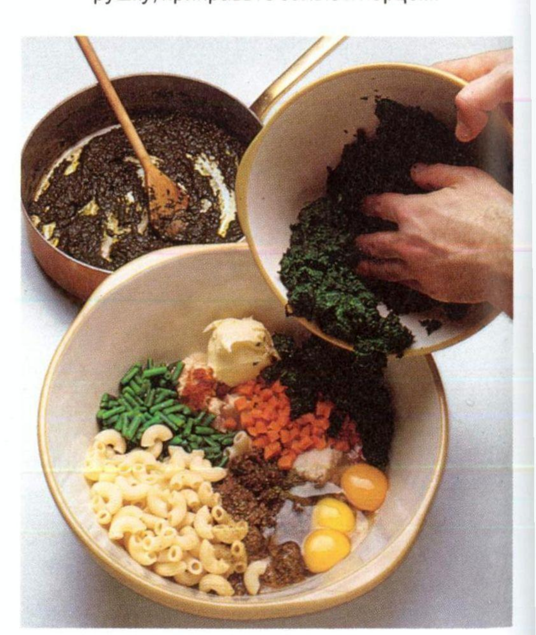
2 **Приготовление смеси.** Очистите и мелко порежьте лук. Растопите сливочное масло. Потушите лук приблизительно в течение 20 мин, пока он не станет мягким, но не поджаривайте. Мелко порежьте грибы, затем положите их в лук (*вверху*) и увеличьте жар. Помешивайте, пока грибы не перестанут давать влагу. Полейте лимонным соком и положите порезанную петрушку; приправьте солью и перцем.



5 **Приготовление макарон.** Добавьте немного растительного масла в большую кастрюлю с подсоленной водой и доведите до сильного кипения. Положите макароны и помешайте их. Варите макароны около 7 мин, пока они не станут мягкими, но плотными. Выньте и осушите макароны.



6 **Смешивание хлеба и чеснока.** В ступке приготовьте из чеснока пасту. Срежьте корку с сухого хлеба и ненадолго замочите его в чаше с водой. Отожмите хлеб насухо и перемешайте с чесноком в ступке.



7 **Соединение ингредиентов.** Положите пюре из фасоли в миску, где вы будете смешивать все ингредиенты вместе с морковью, зеленой стручковой фасолью, пастой из хлеба и чеснока, растаянного масла, яйца и осушенных макарон. Положите шпинат (*вверху*), щавель и высушенные травы (в нашем случае чабер, майоран и тимьян). Тщательно перемешайте все ингредиенты и приправьте их солью и кайенским перцем.





3 **Приготовление овощей.** Оборвите стебельки щавеля; вымойте и измельчите листья. Отделите и выбросьте стебельки шпината; вымойте листья. Хорошенько почистите морковь и порежьте ее полосками, уберите все негодные и одеревенелые части поверхности моркови. Сложите полоски моркови вместе, порежьте их кубиками. Удалите кончики зеленой стручковой фасоли, соберите в пучок и порежьте в 2,5 см длиной (*вверху*). Бланшируйте шпинат, обдайте его холодной водой, отожмите и мелко измельчите (*с. 20*). Потушите измельченные листья щавеля в сливочном масле, пока они не превратятся в пюре (*с. 40*).

4 **Провариваем морковь и фасоль.** Доведите сковороду с подсоленной водой до кипения. Опустите морковь и готовьте ее приблизительно 10 мин, пока она не станет мягче. Выньте и осушите морковь (*вверху слева*). Доведите большое количество воды до сильного кипения; опустите фасоль и варите от 2 до 8 мин, пока она не станет ярко-зеленой и останется слегка хрустящей. Выньте и осушите вареную фасоль (*вверху справа*).



8 **Наполнение формы.** Смажьте форму сливочным маслом и заполните его овощной смесью (*вверху*). Похлопайте форму сверху, закрыв предварительно ее поверхность материей, чтобы уплотнить смесь. Закройте форму фольгой и готовьте рулет на водяной бане в предварительно разогретой духовке при 180°С (*с. 20*) в течение 0,5 ч. Остудите рулет под прессом. Снимите груз, закройте форму и поставьте на ночь в холодильник.



9 **Использование.** Выньте рулет из холодильника и около часа дайте ему нагреться до комнатной температуры. Подавайте рулет, нарезанный ломтиками (*вверху*), с зеленым майонезом или томатным уксусом (*рецепты, с. 167*).

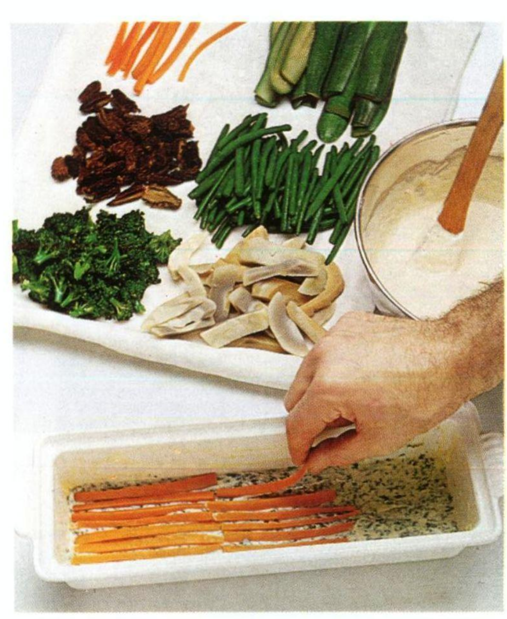
# РАЗНОЦВЕТНАЯ РАДУГА В ПРИЧУДЛИВОМ ВИДЕ

Необыкновенно украшенный рулет можно приготовить из овощей различных форм и цветов. Овощи можно выложить рядами и слоями, чтобы получился рисунок, повторяющийся в каждом ломтике. Можно нарезать овощи кубиками и произвольно перемешать их с мусли. Представленный здесь рулет включает половинки кружочков кабачков, цельную зеленую фасоль, полоски моркови, соцветия брокколи, ломтики нижних частей артишоков и половинки сморчков (*рецепт, с. 124*), но вы можете также использовать полоски трюфелей, полоски очищенного зеленого, красного и желтого перцев или других компонентов.

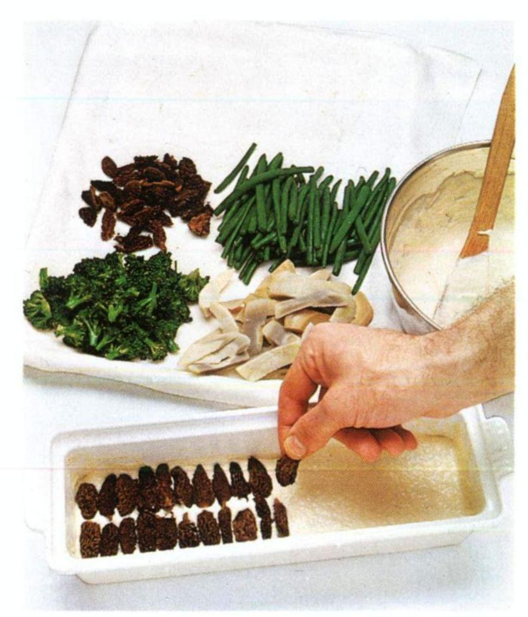
Вы можете менять цвета самого мусли, используя его комбинации с разными ингредиентами — порошком шафрана, чтобы получить желтый цвет; пюре из томатов, чтобы получить розовый мусли; пюре из шпината или из измельченного кресса, чтобы получился зеленый мусли. Если хотите, измените оттенок части мусли, а остальной оставьте без добавления оттенков. После приготовлений вы можете собрать рулет с чередующимися мусли различных оттенков.



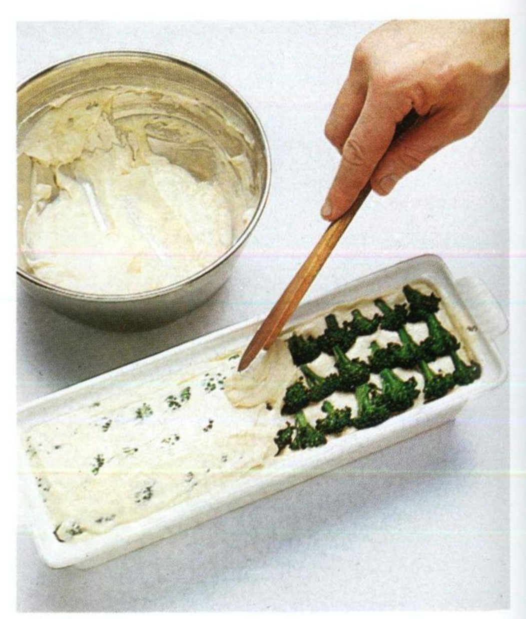
1 **Приготовление овощей.** Замочите сухие сморчки в холодной воде на 1 ч. Обрежьте кончики черенков и разрежьте каждый по длине. Осушите сморчки бумажным полотенцем. Срежьте кончики небольших кабачков и разрежьте их пополам по длине. Обрежьте кончики зеленой фасоли. Очистите морковь и разрежьте ее на полоски. Разделите брокколи на соцветия и отрежьте стебельки (*вверху*). Поварите немного каждый вид овощей отдельно, чтобы они стали мягкими — около 3 мин для кабачков и брокколи, от 2 до 8 мин для фасоли, 10 мин для моркови; затем осушите их.



5 **Выкладывание овощей слоями.** Смажьте сливочным маслом длинную прямоугольную форму. Вырежьте жиронепроницаемую бумагу по размерам дна формы. Прижмите бумагу плотно ко дну и смажьте ее поверхность маслом. Переложите зеленый мусли из ступки в форму. Разложите полоски моркови поверх мусли (*вверху*). Не прижимайте овощи слишком плотно; слои рулета должны быть хорошо различимы.

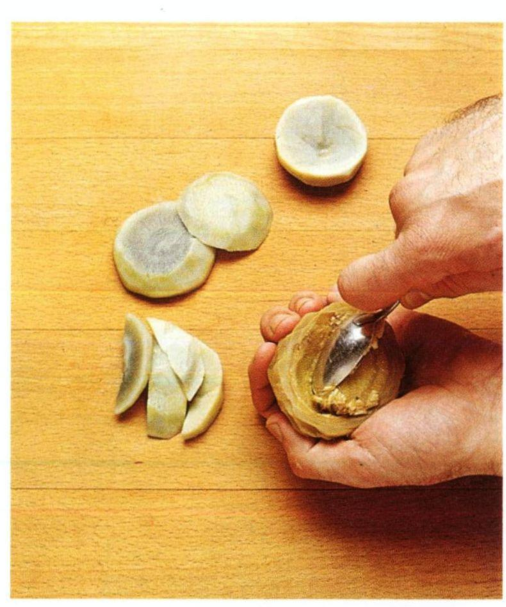


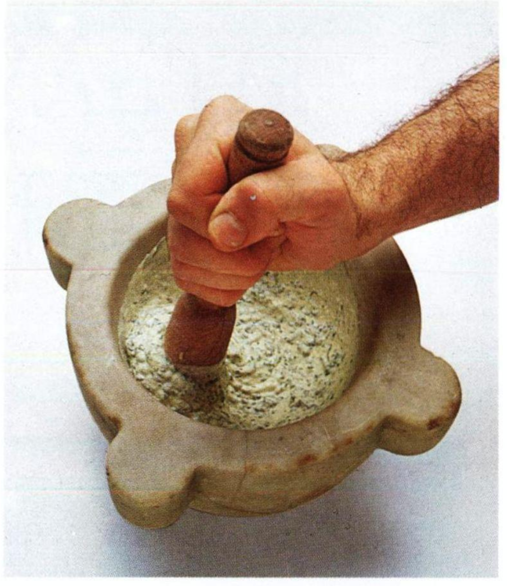
6 **Укладываем сморчки.** Закройте слой моркови тонким слоем белого мусли и разложите половинки кружочков кабачков поверх его по всей длине формы. Теперь закройте кабачки тонким слоем мусли и расположите половинки сморчков поверх этого слоя (*вверху*). Продолжайте наполнение формы, чередуя слои остающимися овощами.



7 **Покрываем рулет мусли.** Когда выложен последний слой овощей (в нашем случае — соцветия брокколи), завершите укладку последним слоем мусли. Закройте форму фольгой, смазанной сливочным маслом. Поместите рулет на решетку в водяную баню (*с. 20*) и готовьте его в предварительно нагретой до 150°С духовке в течение получаса или пока рулет не станет плотным.





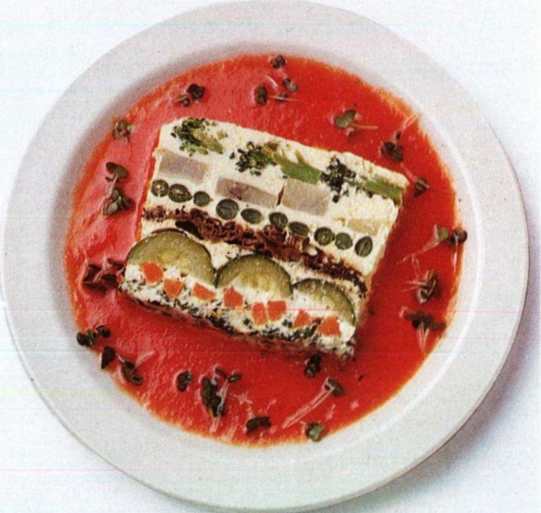


2 **Обрезаем артишоки.** Обломите стебельки артишоков. Очистите плотно прилегающие наружные листья. Ножом из нержавеющей стали срежьте верхнюю половину каждого артишока (*вверху*) и выбросьте. Очистите плотные наружные зеленые слои нижней половины артишоков. Нижнюю половину артишоков полейте лимонным соком, чтобы они не потеряли свой цвет.

3 **Удаление несъедобной сердцевины артишоков.** Слегка подсолите воду в кастрюле и доведите ее до кипения. Положите нижние половинки артишоков и готовьте их от 15 до 35 мин, пока они не станут мягкими. Выньте артишоки и осушите, положив их на бумажное полотенце верхней стороной вниз. Ложкой выньте волокнистую сердцевину (*вверху*) и разрежьте артишоки на ломтики по 1 см.

4 **Приготовление мусли.** Приготовьте пюре из курицы или рыбы и скрепите его яичными белками и сливками, чтобы получился мусли (*с. 12*). Бланшируйте водяной кресс и насухо отожмите его (*с. 15*). Измельчите кресс, переложите его в ступку. Добавьте туда приблизительно $^1/_7$ часть мусли и смешайте (*вверху*). Остаток мусли сохраните.





8 **Использование.** Дайте рулету остыть; охладите в холодильнике, оставив его там на ночь. Снимите фольгу; проведите ножом по периметру рулета вдоль внутренних стенок формы; выложите рулет на сервировочную тарелку и снимите бумагу. Порежьте рулет ломтиками (*вверху*); подавайте к столу с томатным уксусом (*с. 15*), чуть посыпанным крессом и горчицей (*справа*).



# 3

# РЫБНЫЕ РУЛЕТЫ

## ИЗЫСКАННЫЕ АРОМАТЫ РЕКИ И МОРЯ



Рыбные рулеты обладают нежной структурой и изысканным вкусом. Такие рулеты готовят из самой разнообразной рыбы и моллюсков. Покупайте только самые свежие экземпляры — рыбу с блестящими глазами, блестящей чешуей, чистыми красными жабрами и хорошим запахом; моллюсков желательно покупать живыми.

Все формы, описание которых приводится в этой главе, выполняются с использованием фарша из сырой рыбы, которая легко перерабатывается в пюре. Пюре из рыбы скрепляют яйцами и соединяют с другими ингредиентами — такими, как сливки, чтобы получить более нежную структуру рулета, а также травами и специями, чтобы получить дополнительный аромат, порубленными фисташками для получения блюда с контрастной окраской. Наиболее изысканным фаршем является мусли, приготовленный из свежей рыбы, яичных белков и сливок; для большей экономичности и получения большей плотности муку, яичные желтки и сливочное масло готовят вместе, чтобы получить пасту, добавляемую к мусли.

Некоторые рыбные рулеты состоят главным образом из фарша. Например, на *с. 48* фарш из пюре лосося прослаивает разделенное на равные части сливочное пюре из гороха; в результате получается блюдо с прослойками пастельных тонов оранжевого и зеленого цветов. Фарш, соединенный с кусочками рыбы и моллюсков, создает взаимную игру окраски и вкуса. В приготовлении рулета, описанного на *с. 50*, используется чередование слоев из хвостиков креветок, кусочков гребешков, полосок лосося — с фаршем, чтобы получился интересный рисунок ломтиков рулета на разрезе после приготовления. В составе различных рулетов важную роль играют и цельные филе рыб — они достаточно податливые, чтобы их использовали в качестве оболочки для фарша; можно приготовить и рулет с начинкой в окружении различных мусли (*с. 52—55*).

Рыбные рулеты готовятся на слабом огне на водяной бане. Рыбные рулеты можно подавать прямо в форме или вынув их из формы, а для получения большего эффекта их можно покрыть сверху заливным. Чтобы усилить изысканный вкус рыбного рулета, к нему часто подается гарнир из соуса тартар или другого соуса, приготовленного на основе майонеза или освежающего желе из мусли, приправленного водяным крессом или томатами. Рулеты, приготовленные из рыбы, также прекрасны на вкус, если их подавать горячими вместе с рыбным белым соусом (*рецепт на с. 166*). Рулеты, приготовленные из рыбы, не хранятся долго и используются в течение двух-трех дней после их приготовления.

Мусли, сделанный на основе яичного белка, приправленный шафраном и фисташками, помещают в форму, выложенную ломтиками филе морского языка; другие ломтики филе будут уложены поверх рулета; свешивающиеся кончики филе закроют фарш полностью. После приготовления рулет покрывают сверху заливным (*с. 52*).

# РАЗНЫЕ ВКУСОВЫЕ ОТТЕНКИ — РЯДОМ

Из пюре на основе сырой рыбы, скрепленного яйцами и обогащенного сливками, получается простой и изысканный рулет. Во время приготовления на слабом огне яйца претерпевают изменения, и из смеси получается густой бархатистый мусс, достаточно плотный, чтобы его можно было нарезать ломтиками.

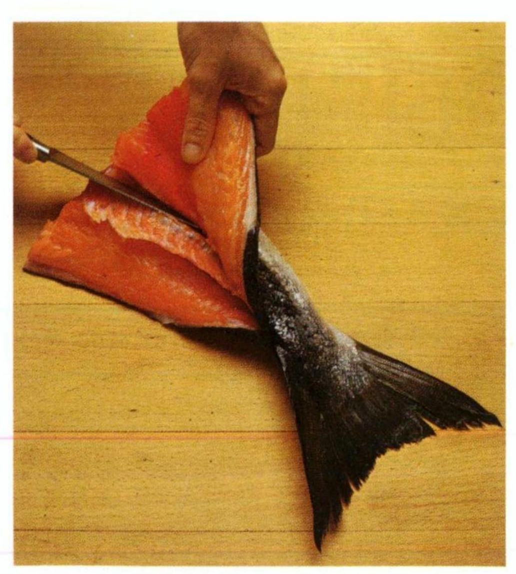
Если рыбную основу проложить муссом другого типа, особенно приготовленного на основе зеленых овощей, таких, как шпинат, водяной кресс или горох, получится блюдо с сочетанием контрастных и ярких оттенков вкуса и цвета. В нашем случае слой горохового мусса с добавлением шпината, лука-резанца и трав расположен между двух слоев мусса из лосося. После приготовления такого рулета на разрезе вы увидите чередование широких слоев бледно-оранжевого и зеленого цветов (*рецепт на с. 131*).

Лосось высоко ценится за свои вкусовые качества и часто используется при приготовлении мусса. Другой сорт рыбы, например с белым мясом, также является пригодным для приготовления мусса. Поскольку белая рыба не дает цвета, вы можете усилить его другими компонентами, например шафраном или фисташками.

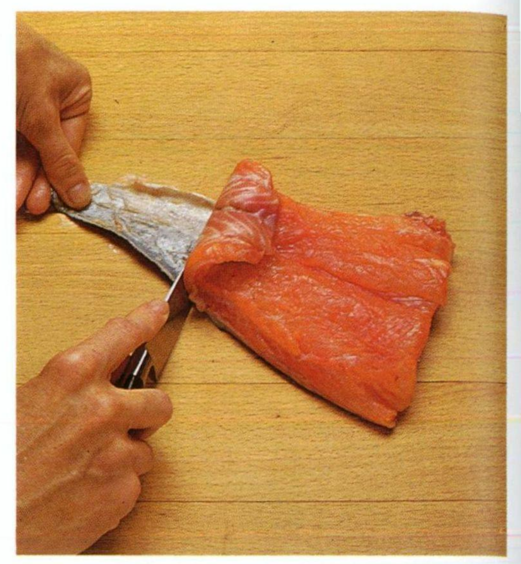
После подготовки филе из рыбы (*пункты 1, 2*) миксер легко приготовит вам пюре из рыбы. Вы, конечно, можете сами приготовить пюре из рыбы, растерев ее в ступке деревянным пестиком. Чтобы приготовить овощи для мусса, пропустите их через миксер. В любом случае следует пропустить пюре через сито, чтобы не осталось кусочков кожи.

Оба вида пюре, а также яйца со сливками, которые должны закрепить смесь, необходимо хорошо охладить. При этом они станут более плотными, тогда с ними легче будет работать. Смешайте пюре каждого вида с равным количеством яиц и добавьте одну-две столовве ложки сливок. Оба мусса должны быть приблизительно одинаковой консистенции; если один из них получился гуще, можно добавить в него еще сливок, чтобы предупредить глубокое проникновение одного мусса в другой. После заполнения формы для рулета готовьте блюдо в духовке на водяной бане (*с. 20*).

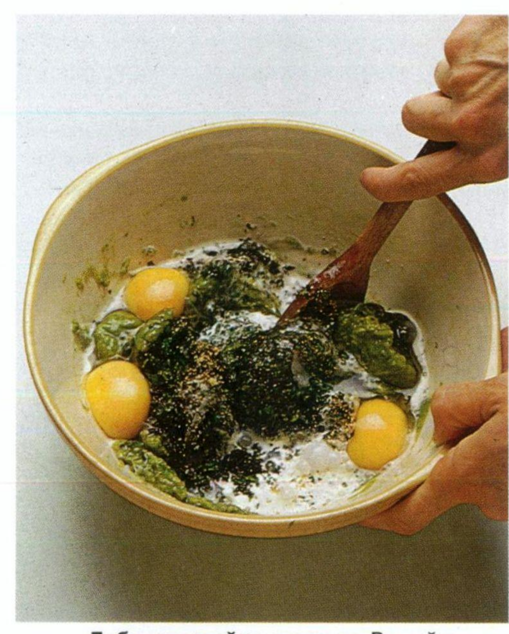
Этот рулет можно подавать как горячим, так и холодным, дав ему остыть, затем закрыть пленкой и поставить на ночь в холодильник. Можно подать рулет с зеленым майонезом или соусом тартар (*с. 14*).



1 **Приготовление филе лосося.** Положите тушку лосося (в нашем случае хвостовую часть) на разделочную доску. Крепко удерживая рыбу, проведите разрез вдоль спинки, чтобы обнажить позвоночник. Выделите позвоночник с помощью ножа и отделите верхнее филе (*вверху*); отрежьте освобожденное филе от хвоста. Чтобы освободить другое филе, отделите позвоночник с другой стороны.



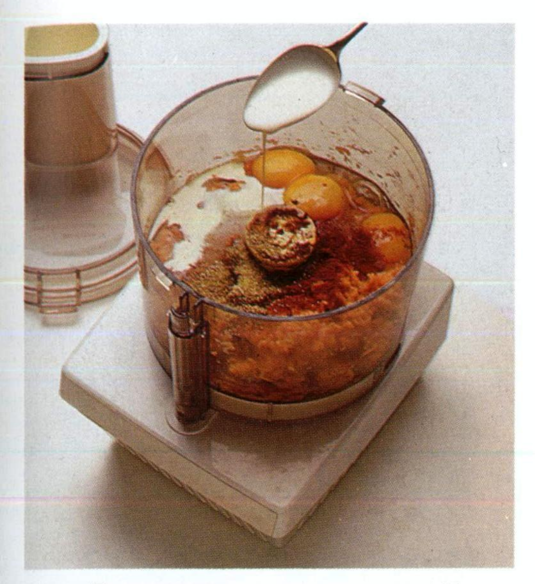
2 **Снимаем кожу с филе.** Положите филейную часть кожей вниз. У хвостового конца срежьте приблизительно 1 см мяса, оставляя под ним небольшую полоску кожи. Придержите край кожи большим пальцем. Проведите лезвием ножа под мякотью, пока филе не снимется с кожи полностью (*вверху*). Таким же способом очистите другое филе.



5 **Добавляем яйца и сливки.** Вымойте, осушите и мелко порежьте щавель, петрушку и лук-резанец. Переложите смесь трав в гороховое пюре. Положите также яйца, сливки, соль и перец. Деревянной ложкой взбейте все ингредиенты (*вверху*) или перемешайте смесь в миксере.



6 **Выкладывание слоев.** Смажьте форму сливочным маслом и положите вниз половину пюре из лосося. Разровняйте поверхность этого слоя деревянной лопаточкой. Чтобы не дать муссу подсохнуть, закройте его промасленной фольгой. Поставьте форму на решетку в большую сковороду. Долейте в сковороду воду, чтобы она закрыла форму на две трети (*с. 20*).





**3** **Приготовление мусса из лосося.** Порежьте оба филе лосося на квадратики 2,5 см и приготовьте из них пюре в миксере или порежьте филе крупными кусочками и истолките их в ступке. Положите в пюре яйца, красный перец, соль, черный перец и сливки (*вверху*); перемешайте полученную смесь в миксере или сбейте в большой емкости, подходящей для этой цели.

**4** **Приготовление пюре из гороха.** Налущите горох и очистите его от кожуры. Доведите большую сковороду со слегка подсоленной водой до кипения и положите в нее горох. Отрегулируйте огонь, чтобы горох варился, не закипая, и готовьте его на малом огне около 10 мин, пока он не станет мягким. Осушите горох в дуршлаге и промойте в проточной холодной воде. Возьмите лезвие ручной мельницы для крупной резки и поставьте мельницу над большой миской. Пересыпьте в мельницу горох и приготовьте из него пюре (*вверху слева*). Чтобы убрать остатки кожуры гороха, пропустите пюре через сито с помощью деревянного пестика (*вверху справа*).

**7** **Приготовление и использование.** Готовьте рулет на водяной бане при 180°С в духовке около часа. Рулет будет готов, когда его поверхность станет плотной, а его стороны начнут слегка отставать от стенок формы. Чтобы подать рулет к столу холодным, закройте его и поставьте на ночь в холодильник. Перед использованием порежьте рулет ломтиками; блюдо можно приправить зеленым майонезом (*справа*).

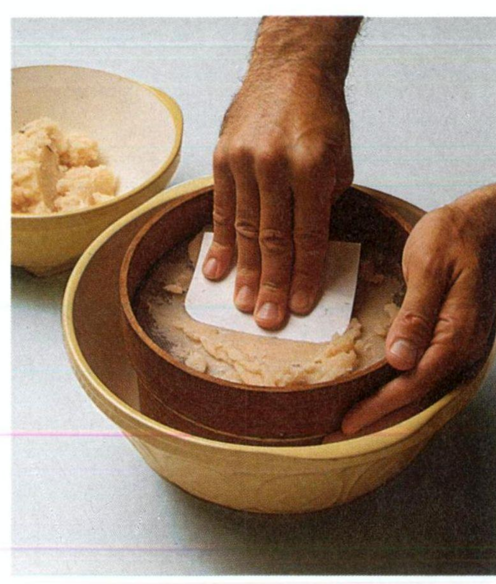


# КУСОЧКИ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ В ФАРШЕ

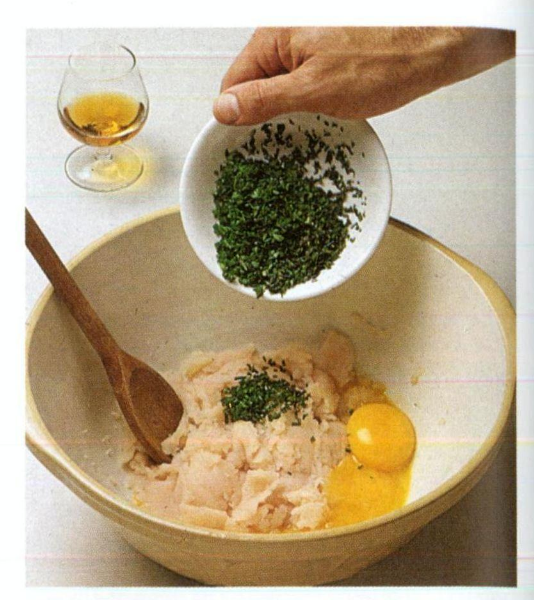
Плотные кусочки морских продуктов, проложенные однородным фаршем, образуют рулет с изысканным вкусом, особенно привлекательный нарезанный ломтиками. Эти компоненты можно равномерно перемешать или соединить чередующимися слоями фарша и плотных кусочков. Чтобы получился рисунок, одинаково повторяющийся на каждом следующем ломтике, кусочки морских продуктов выкладывают рядами по всей длине. Заполнение формы нужно начинать и заканчивать слоем фарша, чтобы получился плотный слой, сохраняющий влажность морских продуктов.

Пюре, использованное в нашем случае, приготовлено из сырой белой рыбы, светлый тон которой усилен за счет панировочных сухарей с добавлением сливок, а соединение достигнуто за счет яиц. Чтобы получился легкий воздушный фарш, необходимо разделить желтки и белки яиц, а взбитые белки добавить в смесь.

В качестве плотных компонентов можно взять кусочки рыбы или моллюсков. Здесь использованы очищенные хвостики креветок, кусочки гребешков и лосося. Окончательный вкус и цвет можно варьировать, добавив мидии, приготовленные на пару (*рецепт, с. 129*).



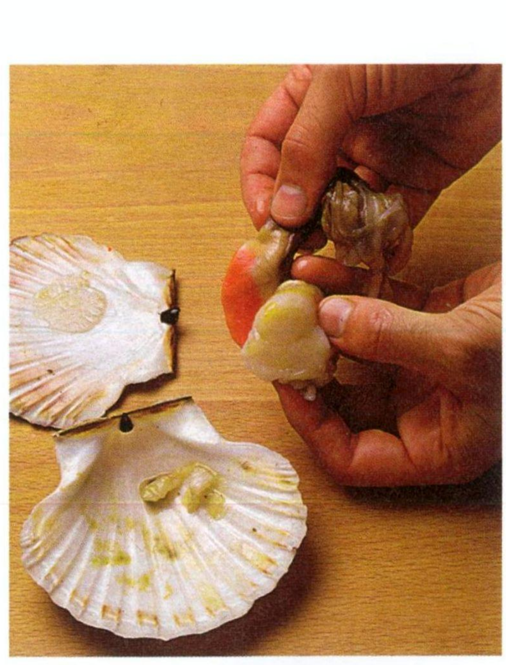
1 **Приготовление пюре.** Порежьте очищенные от кожи кусочки филе белой рыбы (в нашем случае, мерланга) на кусочки в 2,5 см и приготовьте из них пюре в миксере. Вы можете также мелко порезать рыбу и истолочь ее с помощью пестика и ступки до консистенции пюре. Чтобы приготовить однородное пюре, пропустите его через нейлоновое сито (*вверху*).



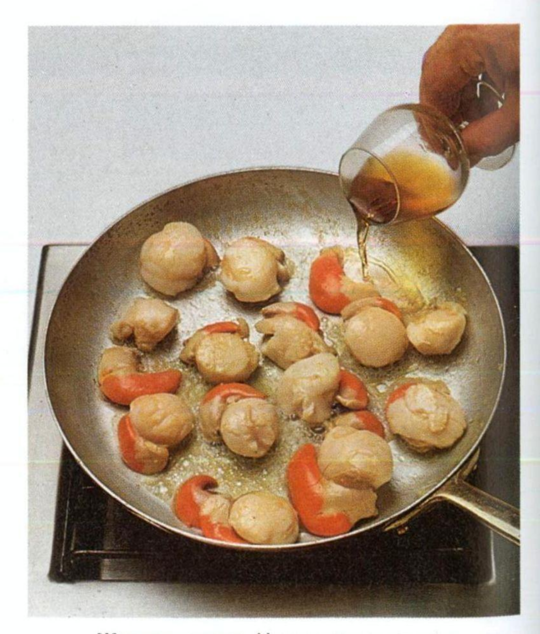
2 **Приготовление фарша.** Разделите белки и желтки яиц (*с. 14*); положите желтки в рыбное пюре, а белки сохраните. Мелко порежьте свежие травы (в нашем случае — петрушку, лук-резанец, кервель и эстрагон) и положите их в пюре (*вверху*). Деревянной ложкой сбейте смесь до образования однородной пасты. Полейте бренди, положите соль, перец и специи, хорошенько перемешайте.



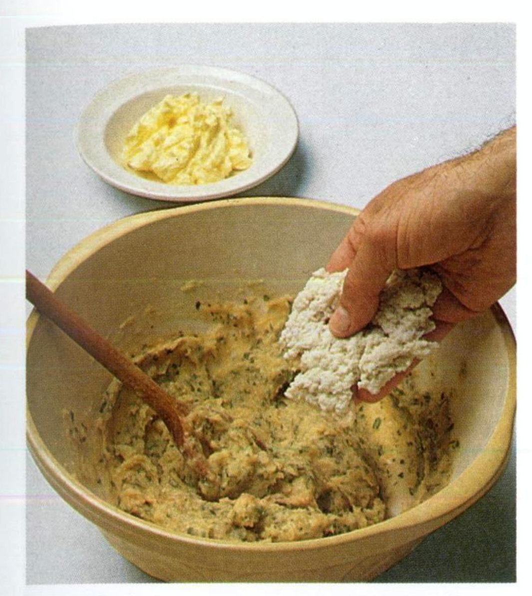
6 **Открываем устрицу.** Заверните устрицу в материю и держите ее плоской створкой кверху. Вставьте лезвие маленького острого ножа между верхней и нижней створками. Проведите лезвием по краю всей раковины, чтобы отделить внутренние мышцы (*вверху*). Раскройте створки раковины.



7 **Отделение мышц.** Чтобы вынуть устрицу, проведите лезвием ножа под сероватым наружным колечком плоти. Пальцами достаньте устрицу и отделите белое мясо и розовый коралл от других органов (*вверху*). Сохраните мясо и коралл — самые лучшие части устрицы для приготовления рулета. Если хотите, промойте наружный сероватый ободок и используйте при приготовлении бульона; остальное выбросьте.



8 **Жарим устриц.** На среднем огне размягчите сливочное масло в мелкой сковороде. Когда появится пена, положите на сковороду мясо устриц и коралл; поджарьте их в масле около 2 мин, непрерывно поворачивая и помешивая. Влейте немного бренди (*вверху*). Чтобы обжечь устриц, наклоните сковороду к огню или поднесите спичку, чтобы бренди вспыхнуло. Когда пламя погаснет, снимите сковороду с огня.





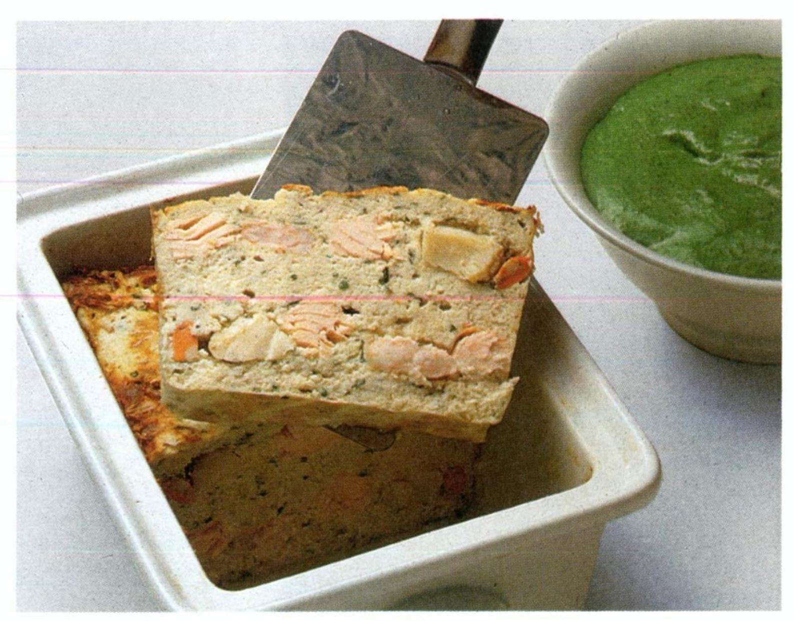


3 **Добавление намоченного хлеба.** Срежьте корки с белого хлеба и замочите мякиш в маленькой чашке с молоком. Отожмите хлеб руками, затем положите его в фарш (*вверху*). Положите размягченное масло и хорошо сбейте его со смесью. Когда смесь будет тщательно перемешана, добавьте в нее немного сливок.

4 **Кладем взбитые яичные белки.** В большой миске (предпочтительно медной) взбейте яичные белки, пока они не будут образовывать небольшие пики. Положите треть белков в фарш. Руками или деревянной ложечкой добавьте белки в смесь, затем введите оставшиеся белки (*вверху*).

5 **Подготовка креветок.** Налейте немного лимонного сока в сковороду со слегка подсоленной водой; доведите воду до кипения. Положите неочищенных креветок и варите без кипения около 3 мин. Положите креветок в дуршлаг и дайте воде стечь. Чтобы очистить креветок, отщипните им головы и снимите панцири с хвостиков (*вверху*). Головы и панцири добавьте при варке бульона.





9 **Выкладываем форму.** Выложите форму крепином (*с. 8*). Соедините фарш и морские продукты — хвостики креветок, разделенные на половинки устрицы и полоски филе лосося (*с. 48*). Положите слой в 1 см фарша на дно формы. Положите слой кусочков морских продуктов, аккуратно разложив их ровными рядами (*вверху*). Продолжайте наполнять форму чередующимися слоями фарша и кусочков морских продуктов, закончив слоем фарша. Закройте поверхность рулета крепином, затем закройте фольгой или крышкой.

10 **Приготовление и использование.** Приготовьте рулет в духовке, поставив на решетку в водяной бане (*с. 20*) в предварительно разогретой до 180°С духовке. Через час проверьте на готовность: снимите фольгу и потрогайте поверхность рулета. Если он стал плотным, блюдо готово. Выньте рулет из водяной бани. Дайте ему остыть, затем поставьте на ночь в холодильник, закрыв пленкой. Перед использованием порежьте его на ломтики. Чтобы переложить ломтики на тарелку, пользуйтесь лопаточкой. При желании можно подать рулет с муссом из водяного кресса (*рецепт на с. 166*).

# РУЛЕТ ИЗ ФИЛЕ

Из тонких и мягких филе рыбы и фарша можно получить разнообразные кулинарные шедевры. Филе могут составлять основу, удерживающую фарш внутри прямоугольной формы; в нашем примере филе морского языка является оболочкой для мусли (*с. 12*), окрашенного шафраном и фисташками. Соединяя одни и те же основные ингредиенты разными способами, вы можете создать интригующие геометрические эффекты. Можно свернуть несколько филе в одну трубочку, наполнив ее мусли одного цвета, и погрузить в мусли, отличающийся по цвету от первого. На *с. 55* мусли в трубочке смешан с измельченными листьями водяного кресса. При этом на разрезе вы увидите кружок зеленого цвета в центре, окруженный белой оболочкой и помещенный в рыбный фарш с фисташками.

Оба компонента — филе и фарш дают вам возможность проявить свою фантазию в создаваемом блюде. Вместо использования филе одного вида рыбы вы можете комбинировать филе двух разных цветов. Например, поочередно выкладывая форму филе лосося и морского языка, вы получите сочетание бледно-оранжевого и белого цветов в оболочке вокруг начинки рулета. Фарш можно дополнить другими ингредиентами, такими, как измельченные травы, обрезки трюфелей, маленькие кубики лосося, крупно порезанные креветки или сморчки, предварительно измельченные и тушенные в сливочном масле. Если хотите, бледный мусли можно подкрасить добавлением овощей — бланшированным измельченным шпинатом или томатным пюре. Можно заменить мусли другой смесью — зеленую сердцевину рулета на *с. 55*, например, можно приготовить из пюре щавеля, скрепленного яичным желтком и сухарями вместо мусли с водяным крессом.

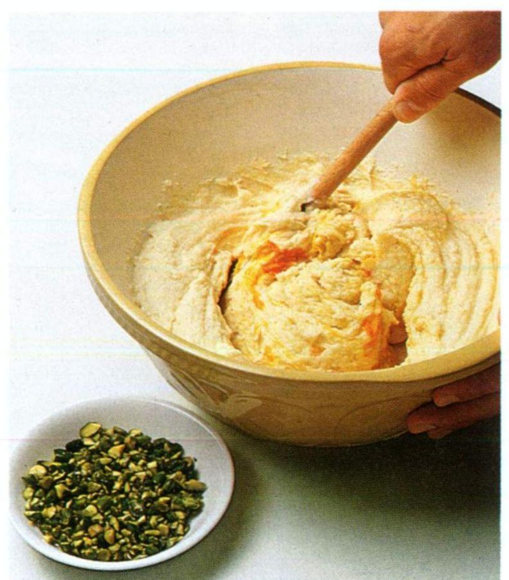
Способ подачи рулета зависит от его структуры. Рулет с трубочкой из цветного фарша внутри внешне выглядит просто; весь эффект откроется, когда вы его разрежете, подав прямо в блюде. Но если мусли уложен в оболочку из филе, впечатление будет сильнее, при подаче рулета в форме, когда снаружи видны контуры рыбных филе, в которые уложен фарш. Дополнительный слой заливного поверх рулета усиливает впечатление; для улучшения вкуса можно ввести 2—3 столовых ложки мадеры или шерри в еще теплое желе, перед тем как оно застынет.



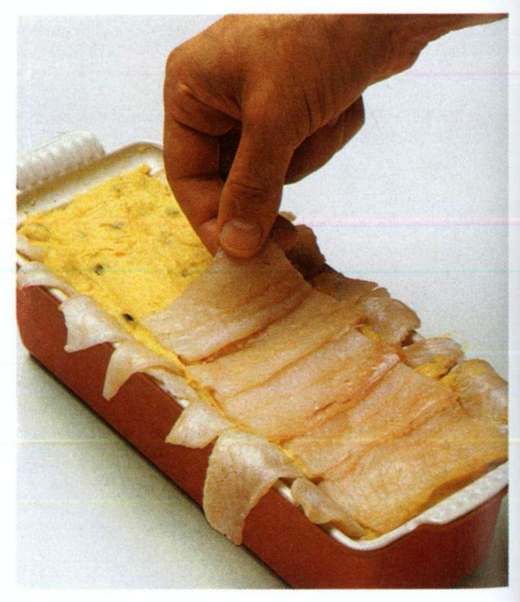
1 **Приготовление филе морского языка.** Положите морской язык темной стороной вверх. Надрежьте кожу там, где хвост соединяется с телом, и захватите небольшой кусочек кожи. Прижмите хвост материей, чтобы рыба не скользила. Кожа легко снимается по направлению к голове (*вверху*). Когда вы дойдете до жабр, переверните рыбу, придерживайте ее за голову и продолжайте снимать кожу.



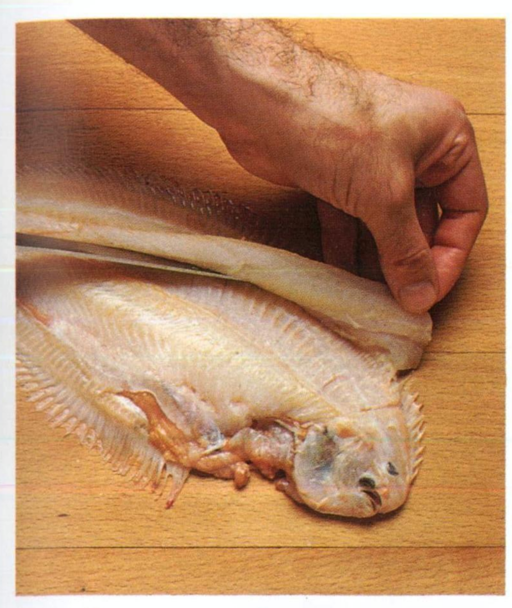
5 **Выкладывание формы.** Основательно смажьте сливочным маслом длинную и узкую форму. Выложите филе оболочкой вверх. Края филе обычно немного перекрывают друг друга, скрывая дно формы; пусть кончики филе свешиваются с краев формы. Прижмите филе к посуде, чтобы оно приняло ее форму. Маленькие кусочки филе оставьте, чтобы закрыть рулет сверху.



6 **Приготовление фарша.** Приготовьте рыбный мусли — в нашем случае из мерланга (*рецепт, с. 163*). Очистите 60 г фисташек и крупно порубите их (*с. 25*). Растворите в небольшом количестве горячей воды пол чайной ложки порошка шафрана. Перелейте раствор шафрана в мусли и сбейте, пока он не окажется равномерно окрашенным (*вверху*). Положите орешки в мусли и снова тщательно все перемешайте.



7 **Заполнение формы.** Переложите ложкой окрашенный мусли в форму, равномерно разложив его. Разровняйте начинку. Чтобы начинка осела, несколько раз постучите формой поверх сложенного полотенца. Оставшееся филе порежьте на кусочки длиной соответствующей ширине формы; выложите ими поверхность блюда (*вверху*).



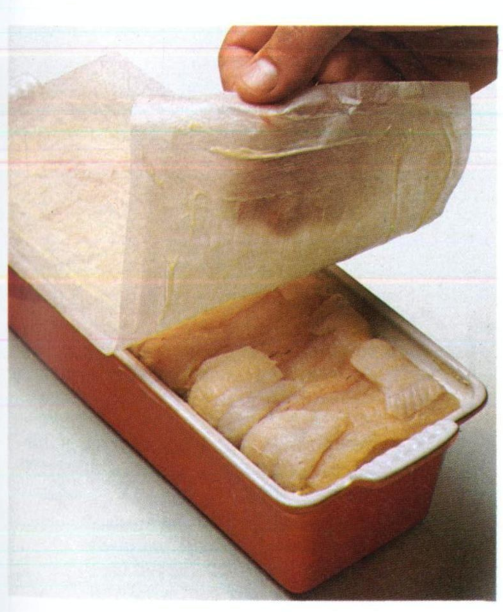




2 **Приготовление филе морского языка.** Возьмите очень острый нож с гибким лезвием, с его помощью расщепите рыбу вдоль хребта от головы до хвоста. Начиная с головного конца, держите нож почти в плоскости ребер; снимите филе рыбы с левой стороны (*вверху*). Отделите филе с правой стороны. Чтобы снять филе с нижней стороны, переверните рыбу и повторите этот процесс.

3 **Обрезаем филе.** Чтобы удалить следы крови с филе, сохранив белизну филе, замочите его в холодной воде на 15 мин. Затем выньте и обсушите полотенцем. Лезвием широкого ножа слегка отбейте филе. Аккуратно обрежьте края филе на доске, чтобы убрать неровности (*вверху*).

4 **Насечки на филе.** Положите филе на доске тонкой оболочкой вверх. Во время приготовления эта оболочка будет сжиматься; чтобы это не изменило форму блюда, натяжение оболочки можно снять, предварительно нанеся три или четыре тонких разреза по диагонали на каждом филе (*вверху*).







8 **Приготовление рыбного рулета.** Заверните свешивающиеся кончики филе и закройте массу промасленной бумагой. Поставьте на решетку в водяную баню (*с. 20*) и готовьте его в предварительно нагретой до 170°С духовке приблизительно 50 мин или пока рулет не станет плотным и упругим при прикосновении.

9 **Сок должен стечь.** Выньте рулет из водяной бани и дайте ему остыть, пока он не станет тепловатым на ощупь. Крепко возьмите форму и решетку одновременно и быстро переверните их на поднос, чтобы сок мог стечь (*вверху*). Когда сок стечет, переверните форму и решетку снова.

10 **Достаем рулет.** Снимите решетку с формы. Положите удлиненную тарелку поверх формы и переверните ее с формой одновременно. Снимите форму с рулета (*вверху*). Бумажными полотенцами просушите тарелку от сока и почистите поверхность рулета. Заверните вынутый рулет в пленку и поставьте в холодильник на ночь.





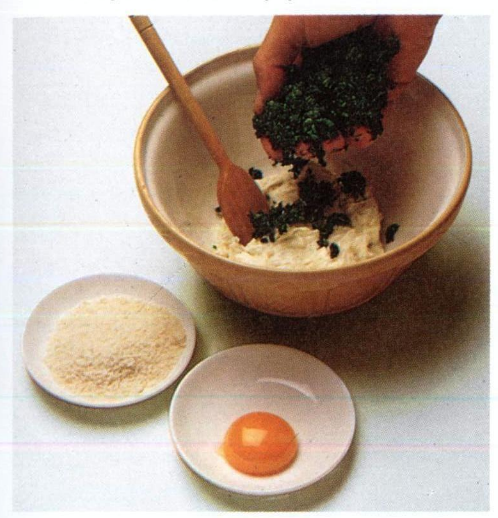
11 **Покрываем желе.** Приготовьте немного рыбного заливного (*с. 6*). Пока оно еще не остыло, добавьте 2—3 столовых ложки крепленого вина. Перелейте небольшое количество заливного в небольшую металлическую емкость и поставьте на лед. Помешивайте заливное, пока оно не станет сиропообразным по густоте. Затем снимите заливное со льда и быстро полейте тонким слоем верх и бока рулета (*вверху*). Вокруг рулета заливное образует озерко желе.

12 **Завершение покрытия.** Поставьте рулет в холодильник на 10 мин, затем еще раз полейте слоем заливного. Повторите этот процесс несколько раз. В другой миске смешайте измельченную петрушку с небольшим количеством бульона для заливного; перемешайте их, поставив миску на лед, пока смешанные компоненты не загустеют. Чайной ложкой выложите сверху полоску петрушки и заливного вдоль рулета. Поставьте в холодильник. Добавьте еще два слоя заливного, каждый раз охлаждая его.



13 **Подаем к столу.** Перед тем как подавать рулет к столу, выньте его из холодильника. Положите гарнир по вашему усмотрению. Острым ножом порежьте рулет ломтиками по 1 см (*фото слева*); чтобы разложить ломтики по тарелкам, используйте лопаточку. С каждым ломтиком положите немного желе.

## Геометрические эффекты зеленого и белого







1 **Приготовление начинки из водяного кресса.** Обдайте кипятком и осушите листья пяти пучков водяного кресса. Сполосните холодной водой, выжмите насухо и мелко порежьте. Приготовьте рыбный мусли (*рецепт, с. 163*); положите в миску примерно одну пятую часть. Добавьте водяной кресс (*вверху*), яичный желток и панировочные сухари; хорошенько перемешайте. С помощью пестика пропустите полученную смесь через сито. Охладите.

2 **Укладка ломтиков филе.** Перемешайте растворенный шафран и порубленные фисташки в оставшемся мусли. Положите половину смеси в длинную, хорошо смазанную сливочным маслом форму. Нижней стороной ложки сделайте желобок вдоль всей длины формы. Приготовьте филе (*этапы 1—4, с. 52—53*); выложите их поперек стороной, покрытой оболочкой, вверх, по всей длине рулета (*вверху*).

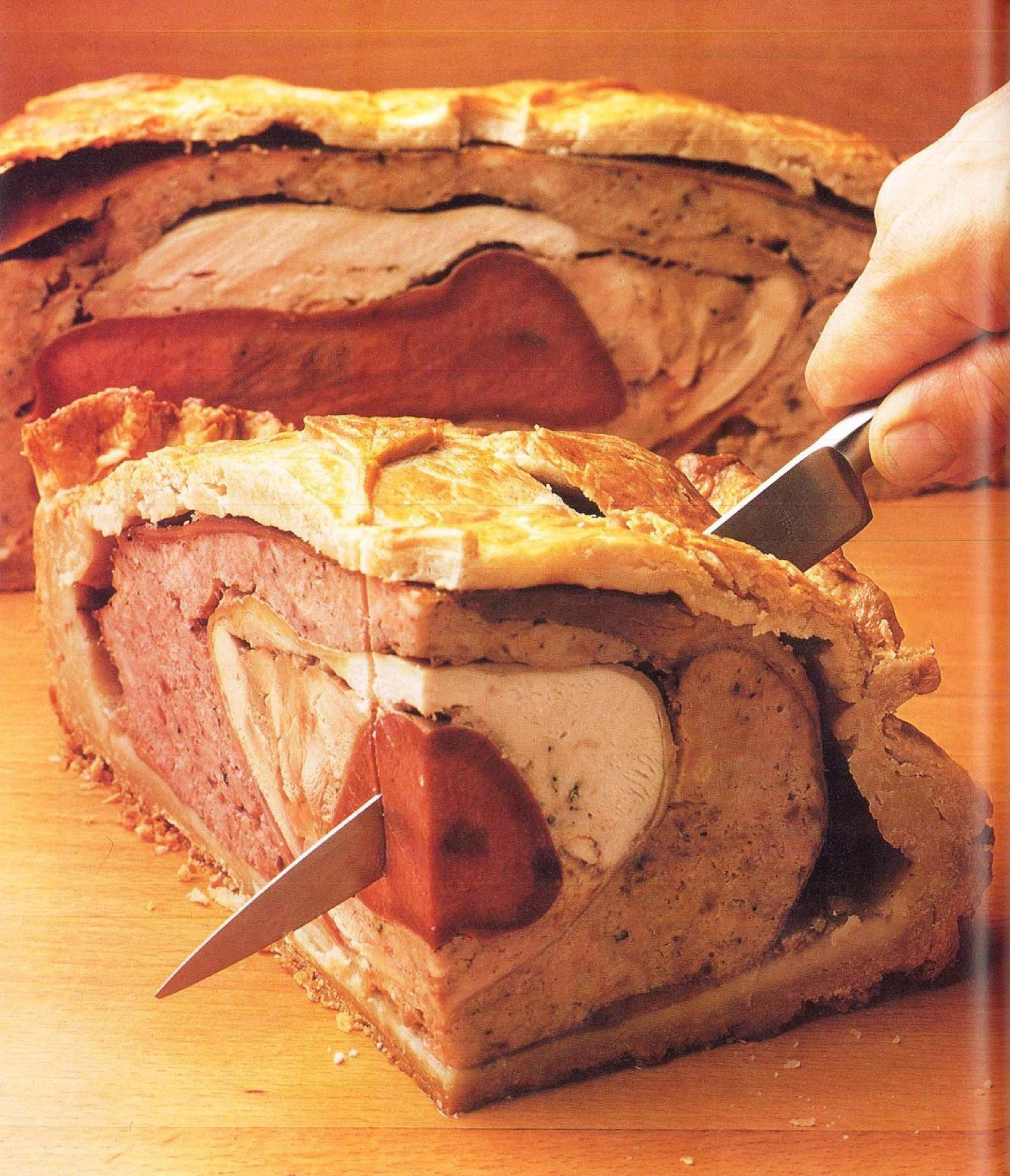
3 **Выкладываем начинку.** Положите приготовленный водяной кресс поверх ломтиков филе, чтобы получился длинный цилиндр приблизительно 2,5 см в диаметре (*вверху*). Поверхность начинки разровняйте ножом, чтобы придать ей аккуратную закругленную форму. Положите концы филе, которые оставались по краям формы, поверх начинки, затем также заверните краешки соседнего с ним филе.



4 **Приготовление рулета.** Положите сверху оставшеес' ' филе. Заполните оставшимся мусли, пока он не закроет всю начинку. Поверх проложите промасленную бумагу; готовьте на решетке в водяной бане при 170°С в духовке приблизительно 50 мин.

5 **Сервировка.** Пусть рулет остынет, пока не станет теплым на ощупь; затем осушите его (*этап 9 на с. 53*). Закройте и поставьте охладиться на ночь. Порежьте рулет ломтиками и подавайте на блюде с соусом тартар или с зеленым майонезом (*рецепт, с. 167*).





# 4

# ПАШТЕТЫ

## ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА ИЗ ТЕСТА



Гусиный пирог со слоями контрастного по цвету мяса и фарша под корочкой из теста, разрезан пополам, и делится на ломтики перед подачей к столу. Чтобы приготовить паштет, очищенная от костей курица с начинкой из говяжьего языка была уложена внутрь очищенного от костей гуся, а свободное пространство заполнено фаршем (*с. 66*). Уложенный в тесто гусь придал прочную форму начинке во время длительного приготовления.

Применение теста в виде оболочки превращает любой рулет в паштет — со стабильной формой, которая сама по себе служит украшением блюда. Яичная глазурь придает корочке готового изделия насыщенный золотистый цвет. Можно украсить паштет, придав ему необычную форму, или приготовить его в готовой форме, которая оставит свой отпечаток на тесте. Хрустящая корочка из теста впечатляюще контрастирует с фаршем, находящимся внутри.

Обычно паштет делается из сдобного теста и фарша, которые вместе выпекаются в духовке. Во время приготовления фарш уменьшается в размерах, а тесто поднимается, образуя пространство между тестом и начинкой. Для заполнения пространства растаивают заливное, подлив для вкуса вино, и заливают через отверстие в корочке паштета после приготовления, затем паштет остужается в течение ночи. После того как паштет осядет, желе соединит тесто с начинкой.

Поскольку ни тесто, ни заливное долго не хранятся, паштет нужно подавать к столу сразу как только он осядет, предпочтительнее на следующий день. Овощные или рыбные паштеты дольше обычно и не хранятся. Другое дело, когда паштет готовится с мясным фаршем, для которого лучше постоять 3—4 дня, чтобы вкус блюда стал более сильным. Поэтому, если вы собираетесь приготовить паштет на основе мяса и придать ему все вкусовые достоинства мясного блюда, приготовьте его по всем правилам и дайте возможность выстояться, а затем приготовьте рулет в тесте и выпеките его во второй раз (*с. 68—71*).

Выбор теста для оболочки зависит от вашего вкуса, а также от того, насколько плотной будет начинка: влажная начинка может потечь, если тесто окажется хрупким. Hot Water Crust — очень крепкое тугое тесто, приготовленное из муки и растопленного сала или сливочного масла (*с. 64*) — можно сформовать в контейнер, который будет удерживать форму сам по себе и удерживать даже очень влажный фарш. Тесто, приготовленное из муки и нерастопленного масла, скрепленное яйцами, — менее прочное, но имеет более приятный вкус и структуру. Если начинка такого паштета плотная, то такое тесто можно обернуть вокруг начинки, при этом получается самостоятельно стоящий паштет (*с. 62*); но если начинка имеет более свободную структуру, например, такая, как мусс или печеночный паштет, то во время приготовления тесто необходимо укрепить в металлической форме (*с. 58—61*). Приготовленное на скорую руку пресное слоеное тесто готовится с большим количеством масла и складывается несколько раз, чтобы получилась слоистая структура; будучи хрупким, это тесто больше подходит для оболочки предварительно подвергнутого кулинарной тепловой оборработке фарша или для приготовления декоративной крышки.

Какое бы тесто вы ни использовали, оно должно быть достаточно густым. Чтобы корочка осталась хрустящей, ее можно защитить от пропитывания соком начинки тонкими ломтиками свиного сала.

# ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ВЫПЕКАЕМАЯ В ФОРМЕ

Песочное тесто с добавлением масла и яиц — один из лучших типов теста для приготовления паштета с корочкой. Масло придает хороший вкус и создает хрустящую корочку; яйца дополнительно укрепляют оболочку, так что такое тесто хорошо удерживает фарш внутри.

Чтобы приготовить тесто для песочного печенья, муку смешивают с маслом в соотношении четыре к одному. Чтобы тесто не становилось слишком маслянистым, что придает ему тугую структуру, используйте охлажденное масло, затем двумя ножами порубите масло с мукой или быстро вымесите масло и муку кончиками пальцев. Соедините тесто с яйцами, добавьте немного воды, если оно все еще остается слишком сухим на ощупь. Чтобы приготовить тесто достаточно плотным и способным удерживать начинку, его нужно быстро замесить.

В нашем примере тесто используется для выкладывания сборной металлической формы, придающей готовому блюду правильную симметричную форму. Когда выпекание паштета закончено, металлическая форма разбирается и снимается.

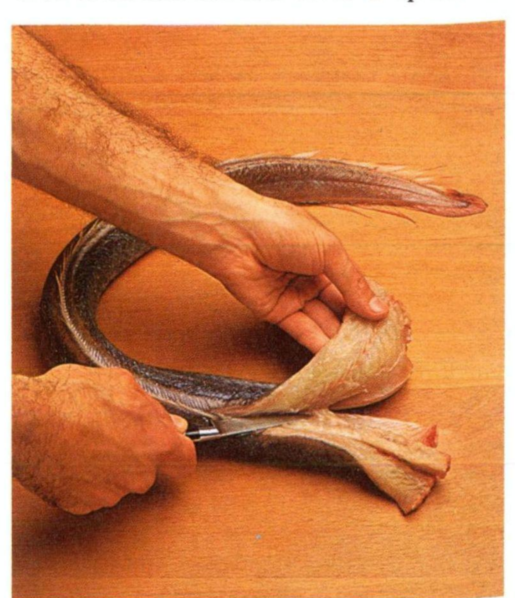
Прямоугольная форма выкладывается большим листом теста и прижимается к стенкам формы (*этапы 8—10*). Отсутствие швов в оболочке из теста предупреждает выступание начинки. Но если пользоваться миндалевидной формой (*с. 60*), у которой имеется только две стороны, получится утолщение теста в углах. Для таких форм нужно сложить тесто, чтобы получился карман, который лучше соответствует используемой форме.

Чтобы улучшить качество и вкус фарша и предупредить вытекание сока, выложите тесто тонкими ломтиками сала. Затем положите начинку — в нашем случае рыбный мусс, выложенный слоями, с филе угря (*рецепт, с. 145*). Возможны и любые другие смеси. Накройте паштет слоем теста, сделав в нем отверстие, чтобы образующийся при приготовлении пар мог свободно выходить.

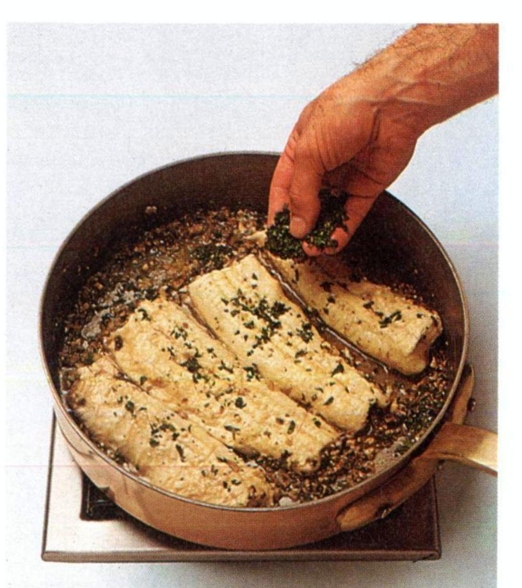
Во время выпекания начинка уменьшится в объеме, оставив зазор между фаршем и оболочкой. После того как паштет остынет, под крышку заливается растаянное заливное, чтобы заполнить зазор. Оно застынет и превратится в прозрачное желе, дающее восхитительный контраст по цвету и вкусу по отношению к начинке и оболочке из теста.



1 **Приготовление теста.** Охладите масло, чтобы оно стало твердым. Просейте муку с солью в большую миску. Порежьте масло небольшими кубиками и положите их в ту же миску. Двумя ножами — по одному в каждой руке — вбейте масло в муку движениями, похожими на работу ножниц, пока смесь не примет вид крупных хлебных крошек. Вы можете также вымесить муку и масло кончиками пальцев.



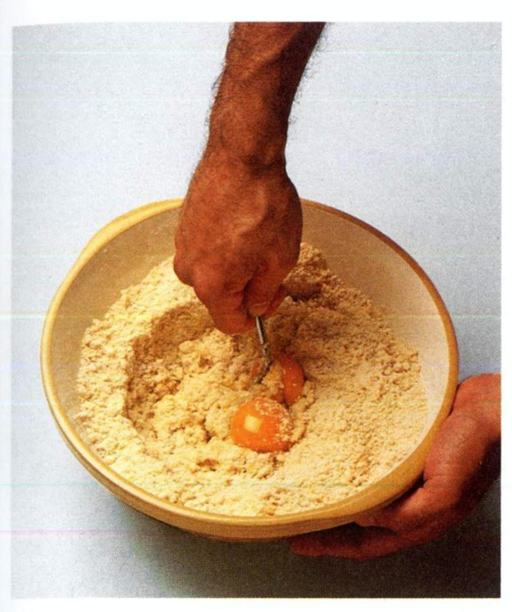
5 **Приготовление филе угря.** Используя другой кусок материи, захватывают лоскут кожи и очищают всего угря. Отрезают голову, расщепляют рыбу от шейной части до хвоста. Внутренности вынимают и выбрасывают. Промывают угря и разрезают по всей длине прямо над позвоночником (*вверху*). Убирают позвоночник и кости из нижнего филе. Пальцами убирают мелкие косточки. Разрезают филе пополам.



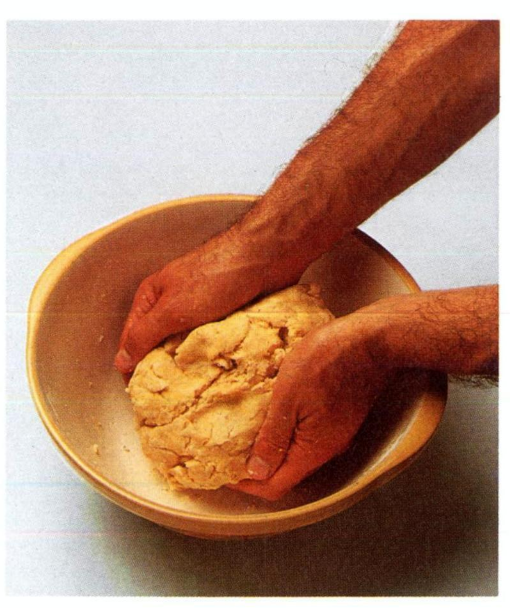
6 **Готовим филе.** Нагрейте сливочное масло в сотейнице; обжарьте филе в течение 3 мин. Положите немного мелко порезанного лука-резанца и грибов; переверните филе и посыпьте их измельченной петрушкой. Готовьте еще 3—4 мин. Переложите содержимое сковородки на мелкое блюдо и маринуйте его в течение часа в сухом вине, бренди, оливковом масле, перце и соли.



7 **Приготовление масла из анчоусов.** Растолките филе анчоусов в ступке (*вверху*). Добавьте размягченное масло и продолжайте толочь, пока не образуется густая паста. Скребком пропустите пасту через сито, чтобы она стала однородной.



2 **Вводим яйца.** Разбейте яйца в миску. Используя вилку (*вверху*), перемешайте смесь, чтобы яйца распределились равномерно. Подмешивайте в миску холодной воды по одной столовой ложке, пока тесто не станет прилипать к рукам.



3 **Вымешиваем тесто.** Соберите руками тесто со всей миски в комок (*вверху*). Сожмите его ладонями вниз и вперед, чтобы вытянуть тесто. Сложите его снова, перевернув, и повторите этот прием три или четыре раза, пока тесто не образует однородную массу. Плотно заверните тесто в полиэтиленовую пленку и положите на час в холодильник.



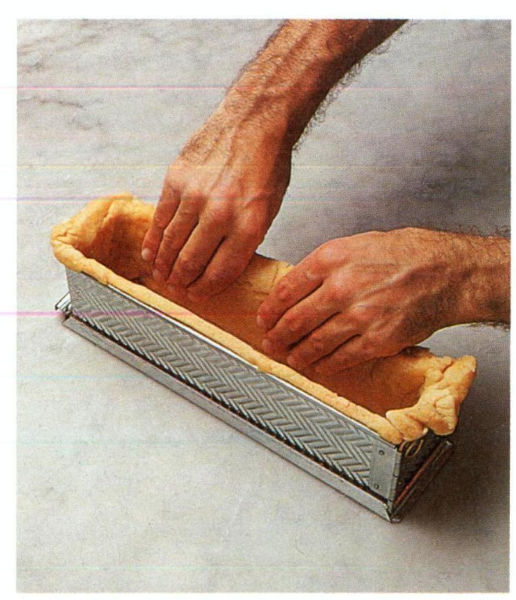
4 **Приготовление угря.** Угрей лучше покупать живыми. Перед тем как разделать угря, его ударяют головой по столу, затем пронзают голову острым ножом. Далее закрывают голову материей и, удерживая ее, прорезают кожу вокруг головы ниже ее прикрепления. Кожу снимают плоскогубцами (*вверху*).



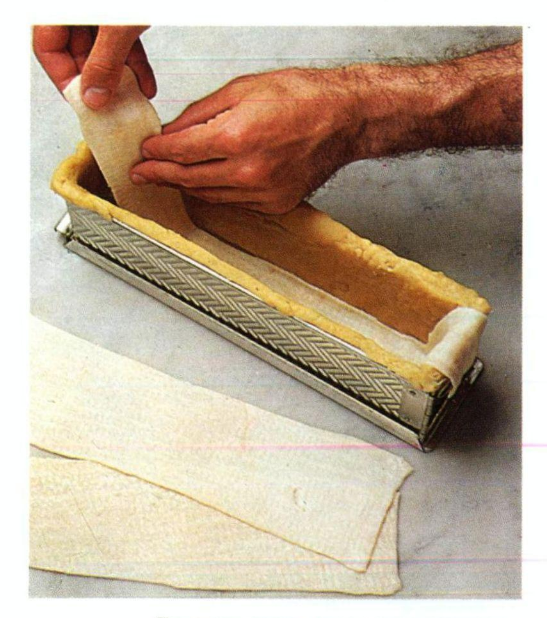
8 **Выкатывание теста.** Измерьте складную металлическую форму. На холодной поверхности, присыпанной мукой, раскатайте три четверти теста, чтобы получился прямоугольник в 8 мм толщиной. Обрежьте тесто так, чтобы длинный край прямоугольника был немного больше длины формы для паштета плюс две высоты формы. Более короткий край должен быть слегка больше ширины формы плюс две ее высоты.



9 **Укладываем тесто в форму.** Промаслите внутреннюю сторону формы. Обеими руками поднимите прямоугольник из теста и аккуратно уложите его в форму, чтобы он равномерно покрывал ее дно и стенки.



10 **Выравниваем тесто в форме.** Аккуратно прижмите тесто к основанию и стенкам формы, чтобы на нем отпечатался узор стенок. Проверьте, одинаковой ли толщины получилось тесто, нет ли складок или зазоров. Обрежьте все излишки теста над краем формы так, чтобы края теста точно совпадали с краями формы. Сохраните остатки теста.



11 **Выкладываем ломтиками шпика.** Охладите ломтики хребтового свиного шпика и порежьте их так, чтобы они точно подходили по размерам теста в форме изнутри (*с. 8*). Выложите ими форму (*вверху*) и плотно прижмите их к тесту, чтобы нижние стороны формы были плотно выложены тонким слоем шпика.



12 **Заполнение паштета.** Просушите филе угря полотенцем. Приготовьте рыбный мусли (*с. 12*) и смешайте его с анчоусовым маслом и небольшим количеством маринада из угря. Разложите мусли по дну формы. Чередуя слои мусли и филе угря (*вверху*), заполните форму, закончив слоем мусли.

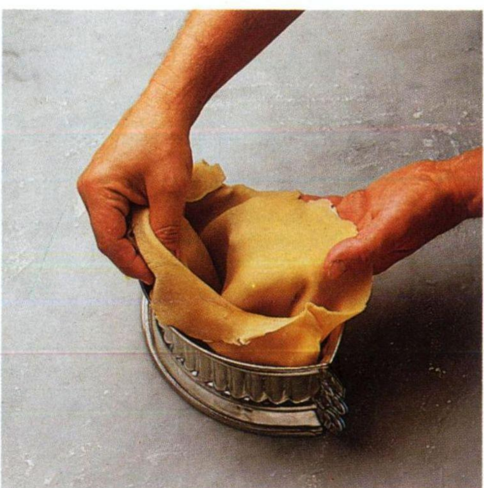


13 **Закрываем начинку.** Чтобы начинка паштета осела в форме, достаточно сильно постучите основанием формы по твердой поверхности. Порежьте шпик и выложите им поверхность начинки. Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него верхнюю крышку паштета. Смочите края выступающего из формы теста водой (*вверху*) и положите крышку из теста сверху, плотно прижав края.

## Выкладываем миндалевидную форму.



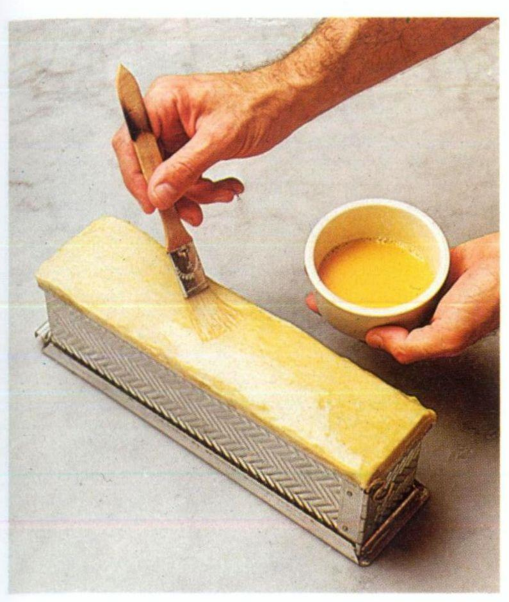
1 **Как сложить тесто.** Положите три четверти приготовленного теста на прохладную, слегка посыпанную мукой поверхность. Раскатайте из теста прямоугольник толщиной 8 мм — один край немного больше, чем длина формы, а другой — чуть больше ширины формы плюс две ее высоты. Смажьте длинные края водой. Сложите пополам, так чтобы короткие края соединились (*вверху*); влажные края защипите.



2 **Выкладывание формы.** Карманы из теста должны располагаться в форме по местам соединений двух изогнутых ее сторон (*вверху*). Плотно прижмите тесто к бокам и основанию формы, затем выложите полученную форму из теста ломтиками шпика. Наполните начинкой, закройте крышкой из теста, покройте глазурью, украсьте верх и выпекайте паштет таким же способом, как и в случае прямоугольного паштета (*этапы 12—15, вверху*).



3 **Снимаем форму.** Когда паштет будет готов, дайте ему остыть, пока он не станет тепловатым на ощупь. Снимите зажимы, которые удерживали бока формы, и снимите бока формы (*вверху*). Используя лопаточку, снимите паштет с основания и поместите его на тарелку. Поставьте паштет на ночь в холодильник и заполните его желе (*этап 17, справа*). Подавайте паштет к столу холодным.







14 **Покрываем глазурью.** В небольшой емкости слегка взбейте яичный желток с несколькими каплями воды. Смажьте крышку из теста получившейся глазурью (*вверху*). Небольшими надрезами ножа украсьте крышку. В крышке вырежьте круглое отверстие, достаточное, чтобы в него вошла трубка небольшой воронки.

15 **Подготовка к выпечке.** Используя зубцы вилки, нанесите рисунок по краю крышки и снова покройте ее глазурью. Поместите небольшой кусочек картона или металлический кружок в центральное отверстие, чтобы сохранить его форму. Поместите форму на поднос для выпечки и выпекайте при 190°С 15 мин, затем при 180°С — около часа.

16 **Разбираем форму паштета.** Если корочка паштета начнет быстро румяниться, закройте ее фольгой. Пусть паштет остынет, и когда он станет уже тепловатым на ощупь, снимите картонный или металлический цилиндр. Освободите крепления и аккуратно разберите бока формы. Поставьте паштет на ночь в холодильник.

17 **Заливаем желе.** Распустите рыбное желе (*с. 6*) и дайте ему немного остыть; добавьте немного мадеры или шерри. Поместите трубку воронки в отверстие на крышке паштета и залейте желе (*вверху*). Если тесто пропускает желе, охладите паштет, пока желе не начнет застывать, и запечатайте паштет. Охладите паштет в течение 4 ч в холодильнике.

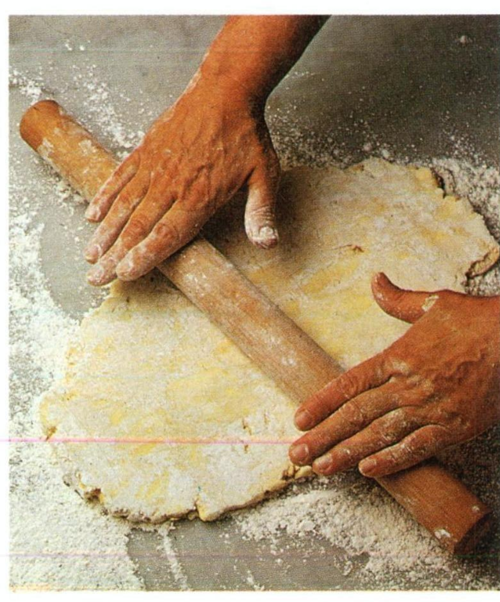




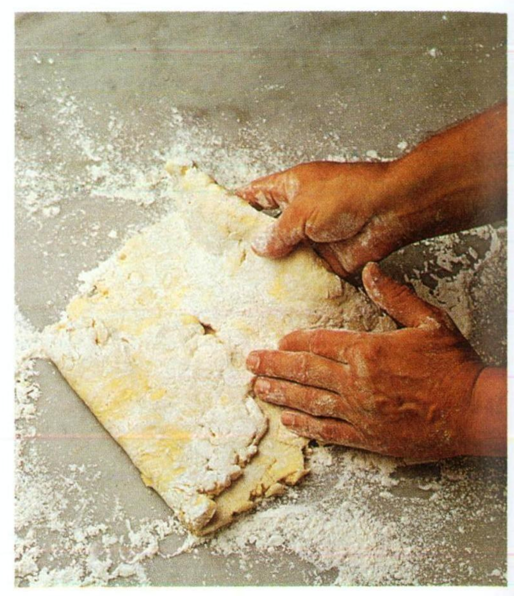
# КРЫШКА ДЛЯ ПАШТЕТА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Воздушное и хрустящее слоеное тесто, из которого получается хрустящая корочка, прекрасно подходит для приготовления паштета. Тесто (*рецепт, с. 165*) содержит равное количество масла и муки, а масло при этом оставляют в виде крупных комочков. Вымешанное тесто несколько раз раскатывают и складывают, после чего кусочки масла раскатывают в тоненькие прослойки, разделяемые тестом. Во время обработки в духовке влага, содержащаяся в тесте, превращается в пар; давление пара и воздуха сохраняется в слоях теста и разделяет их.

Чтобы оно хорошо поднималось, это тесто не сдавливают и не ограничивают. Заключенное в форму (*с. 58*), оно не станет воздушным. Хотя это тесто часто используется для паштетов произвольной формы, оно в отличие от песочного теста, обогащенного яйцом, недостаточно эффективно для запечатывания начинки. Начинка ограничивает подъем теста по бокам и в основании корочки. В нашем примере эта проблема разрешается тем, что начинку помещают в оболочку из песочного теста, а слоеное тесто используют для приготовления крышки паштета. Такое тесто поднимется свободно, а воздушная корочка украшает паштет.



1 **Приготовление теста.** Двумя столовыми ножами порежьте охлажденные кубики сливочного масла с мукой, пока примерно половина кусочков масла не станет размером с орех. Посолите. Добавьте воды и перемешайте вилкой; соберите тесто в шар. Заверните в пленку и оставьте в морозилке на 30 мин. На охлажденной, посыпанной мукой поверхности аккуратно выбейте тесто скалкой и уплотните его. Раскатайте тесто в лист прямоугольной формы.



2 **Складываем слоями.** Сложите концы листа теста так, чтобы они встретились на середине, затем сложите вдвое сложенные края теста еще раз, чтобы получились четыре слоя. Переверните тесто так, чтобы его сложенные края оказались по бокам. Снова раскатайте сложенное тесто, чтобы получился прямоугольник. Затем еще раз сложите тесто, как было описано, заверните в пленку и положите в морозилку на 30 мин.



6 **Завершаем выкладывание начинки.** Разровняйте фарш и придайте ему форму прямоугольника; короткие стороны прямоугольника из фарша нужно расположить вдоль противня без бортиков. Разложите половину маринованного мяса и шпика вдоль поверхности фарша (*вверху*). Положите еще одну треть фарша и положите остальные полоски шпика и мяса. Уложите последнюю треть фарша.



7 **Заворачиваем фарш в тесто.** Разровняйте начинку и придайте ей в верхней части уклон вовнутрь. Вдавив полоски шпика, закройте ими короткие бока; положите ломтики шпика поверх начинки паштета. Заверните две длинные стороны теста поверх начинки (*вверху*); обрежьте их так, чтобы они соединились.



8 **Как запечатать паштет.** Раскатайте оставшиеся концы теста тонким слоем, чтобы верхний слой теста не был слишком толст (*вверху*). Длина каждого края должна составлять около половины длины паштета плюс высота паштета. Смажьте верх и бока паштета водой. Заверните каждый край поверх паштета, обрежьте края теста так, чтобы они могли соединиться посередине.



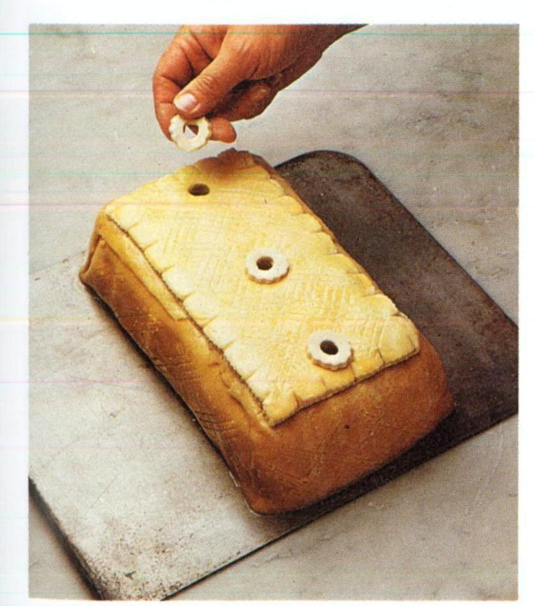




3 **Раскатываем тесто.** Положите тесто на присыпанный мукой стол, чтобы сложенные края оказались по бокам. Раскатайте его в прямоугольник; снова сложите. Переверните, раскатайте и сложите тесто в третий раз. Заверните тесто в пленку и снова положите его в морозильную камеру. Через 30 мин выньте и разверните; повторите все сначала: раскатать, сложить, перевернуть, раскатать и сложить. Положите в холодильник.

4 **Выкладываем песочное тесто.** Приготовьте песочное тесто (*рецепт, с. 165*). Раскатайте тесто в квадрат со сторонами 60 см и толщиной 5 мм. Заверните его вокруг длинной скалки, чтобы переложить его, не повреждая, на противень. Этот противень не должен иметь бортики с двух противоположных сторон. Разложите тесто на противень.

5 **Заполнение начинкой.** Подготовьте фарш — в нашем случае из свинины и телятины, уплотненный поджаренной куриной печенкой и свежими панировочными сухарями (*рецет на с. 162*). Замаринуйте полоски постной ветчины, хребтового шпика и телятины с травами и бренди. Выложите тесто охлажденными ломтиками хребтового шпика. Уложите треть фарша в центре слоя шпика (*вверху*).



9 **Укладываем крышку.** Раскатайте пресное слоеное тесто толщиной около 5 мм; обрежьте его, чтобы слой теста был равен верхней части паштета. Смочите поверхность паштета водой. Приготовьте глазурь из яйца и воды и покройте ею паштет, не задевая края крышки. Нанесите царапинки вилкой, чтобы украсить верх. Проделайте отверстия для пара, украсьте их колечками из теста (*вверху*). Снова покройте глазурью и охлаждайте в течение 20 мин.



10 **Выпекаем и подаем к столу.** Выпекайте паштет в течение 15 мин в нагретой до 220°С духовке; убавьте жар до 170°С и готовьте дальше в течение 1,5 ч, или пока шпилька, воткнутая в отверстие, не станет горячей. Закройте верх паштета фольгой, чтобы он не румянился слишком быстро. Оставьте паштет на ночь остудиться, залейте заливным, поставьте охлаждаться еще на 4 ч или больше.

# ТОПЛЕНОЕ САЛО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОЧНОГО ТЕСТА

Тесту, в приготовлении которого использовано топленое сало, можно придать стабильную форму, где хорошо держится начинка. Теплое тесто — пластично, а после того как остынет, становится особенно прочным, поскольку топленое сало тщательно перемешивается с мукой.

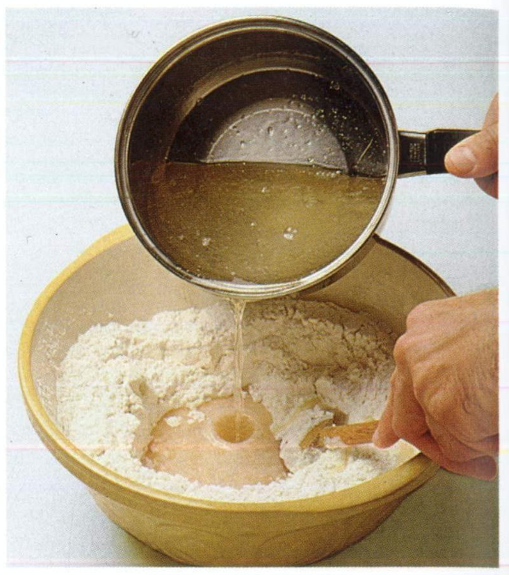
Чтобы приготовить тесто, нагрейте топленое сало или сливочное масло с водой. Влейте горячую воду и топленое сало в сухие ингредиенты теста; тепло взорвет некоторые из гранул крахмала, находящихся в муке, вследствие чего склеивающий эффект придаст прочность тесту. Почти остывшее, но еще мягкое, тесто готово для приготовления формы паштета.

Формой может быть любой кувшин с прямыми стенками или горшок. Чтобы тесто не прилипало, закройте бока формы салом и мукой. Прижмите еще теплое тесто к форме, оставьте остыть и осесть.

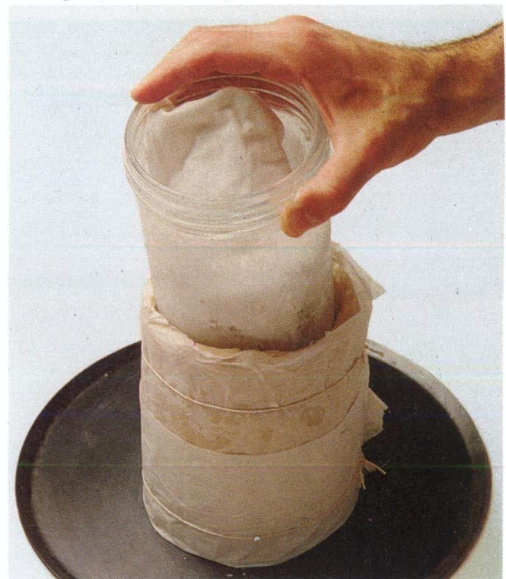
Чтобы вынуть форму, поместите внутрь формы материю и смочите ее горячей водой. Этого тепла будет достаточно, чтобы через минуту растаяло сало, покрывающее банку, и банка легко выйдет из формы. Оболочку из теста теперь можно заполнять начинкой — в нашем примере слоями свинины и ломтиками яблок (*рецепт, с. 136*) — и выпекать.



1 **Как растопить жир в воде.** Порежьте сливочное масло или сало, как в нашем примере, кубиками и положите их в кастрюлю с холодной водой (*вверху*). Доведите воду и жир до кипения на среднем огне; сразу же снимите кастрюлю с огня. Если некоторые из кубиков жира остаются твердыми, перемешайте содержимое кастрюли, пока жир не растает и жидкость не станет прозрачной.



2 **Добавляем жир и воду в муку.** Просейте муку и соль в большую миску. При желании добавьте немного просеянной сахарной пудры, чтобы подсластить тесто и усилить эффект подрумянивания. Посередине горки муки и других сухих ингредиентов сделайте углубление. Налейте горячее растопленное сало и воду (*вверху*) и тщательно перемешайте ингредиенты.



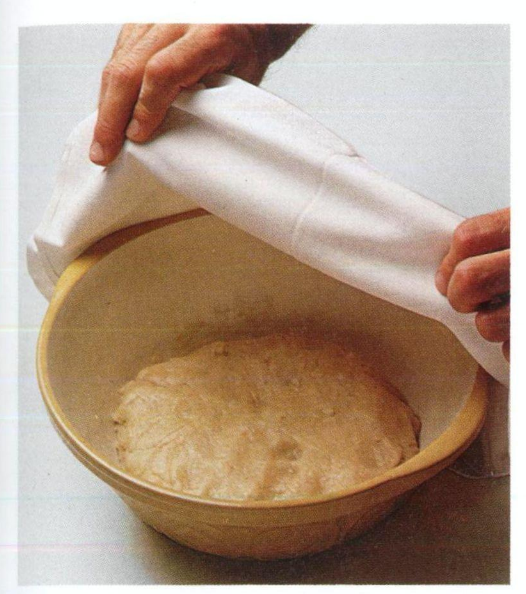
5 **Как вынуть форму для паштета.** Заверните несколько слоев жаропрочной бумаги вокруг формы из теста и свяжите их. Охладите в течение получаса тесто, пока оно не станет достаточно плотным. Положите материю внутрь банки и влейте туда немного горячей воды. Через минуту банку можно вынуть из теста аккуратными движениями, выкручивая ее по спирали (*вверху*).

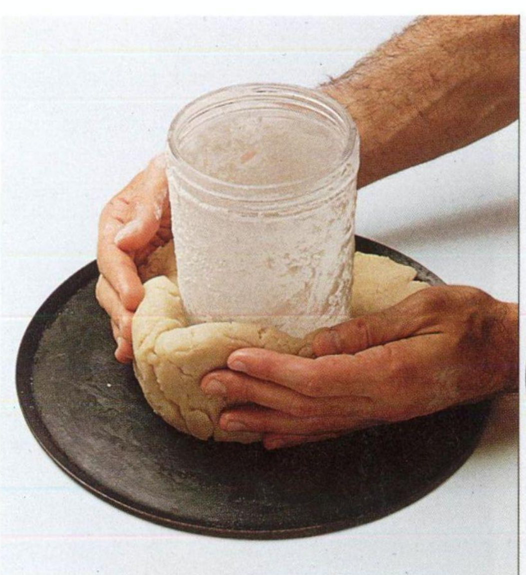


6 **Наполнение формы из теста.** Измельчите постную свинину и хребтовый шпик, добавьте мелко порезанный лук, соль, перец и тертый мускатный орех. Очистите и выньте сердцевину нескольких яблок, порезав на ломтики в 5 мм и окунув их в лимонный сок. Выложите слои фарша и яблок в форме из теста, начиная и заканчивая слоями фарша. Полейте сухим сидром и придайте верхнему слою фарша форму купола.



7 **Закрываем паштет.** Раскатайте остаток теста толщиной в 1 см. Смажьте верхний ободок формы из теста взбитыми яйцами (*вверху*). Положите крышку, плотно прижав ее к краям формы. Защипните края крышки и формы, чтобы запечатать паштет. Смажьте крышку взбитыми яйцами.

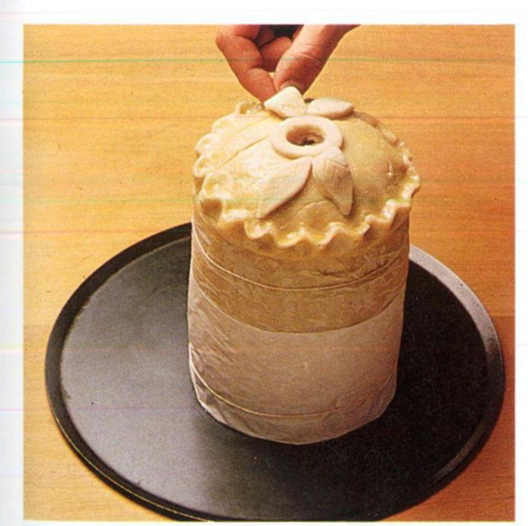




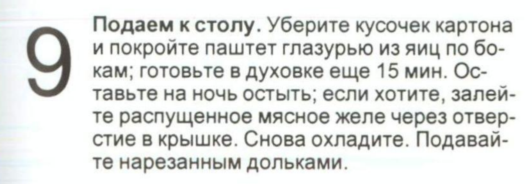


3 **Охлаждаем тесто.** Когда тесто немного остынет, соберите его руками. Закройте миску материей; оставьте тесто постоять, пока оно не станет плотным, но еще сохранит возможность принимать любую форму.

4 **Моделирование теста.** Смажьте высокую стеклянную банку салом, присыпьте мукой. Перенесите четыре пятых теста на противень — сохранив остаток теста для крышки паштета — и руками придайте тесту форму банки, сначала сделав из него кольцо вокруг банки, затем, утолщая тесто до 1 см, распределите тесто вдоль стенок банки (*вверху слева*). Поддерживайте равномерную толщину теста, распределяя его по сторонам и вверх по стенкам банки до нужной высоты (*вверху справа*) — начала ободка банки. Разровняйте поверхность теста. Обрежьте края, чтобы они получились ровными.



8 **Украшаем корочку.** Вырежьте отверстие в центре крышки; украсьте ее (*вверху*). Снова покройте верх паштета глазурью из яиц. Вставьте круглый цилиндрик из картона в отверстие; выпекайте при температуре 190°C в течение 1,5 ч.



9 **Подаем к столу.** Уберите кусочек картона и покройте паштет глазурью из яиц по бокам; готовьте в духовке еще 15 мин. Оставьте на ночь остыть; если хотите, залейте распущенное мясное желе через отверстие в крышке. Снова охладите. Подавайте нарезанным дольками.

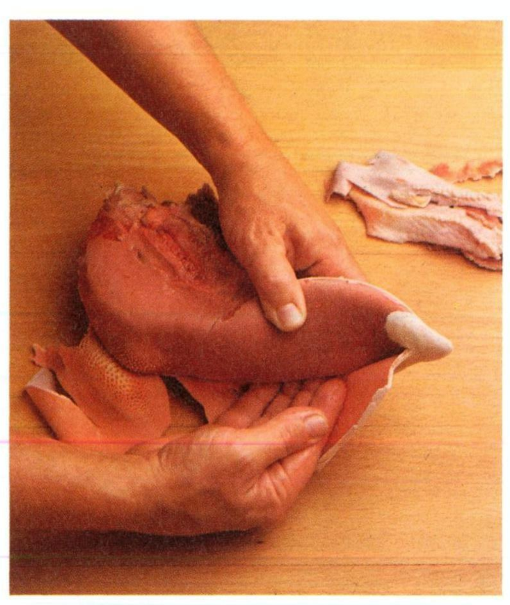


# УДИВИТЕЛЬНЫЕ СЛОИ ОДНОГО ПАШТЕТА

Целая птица, очищенная от костей, помещенная внутри другой птицы, и все вместе, заключенное в хрустящую оболочку из теста, образует необычный слоеный паштет. Любая маленькая птица может стать начинкой для птицы большего размера. Возможно использование комбинаций — куропатки или перепела с курицей или цесаркой; фазаны или утки с индейкой.

Внутри маленькую птицу можно начинить фаршем или очищенным и заранее сваренным говяжьим языком. Темно-красный цвет говяжьего языка создает контраст с бледным мясом курицы и более темным мясом гуся (*рецепт, с. 140*). Фарш можно использовать для дополнительных слоев начинки между мясом.

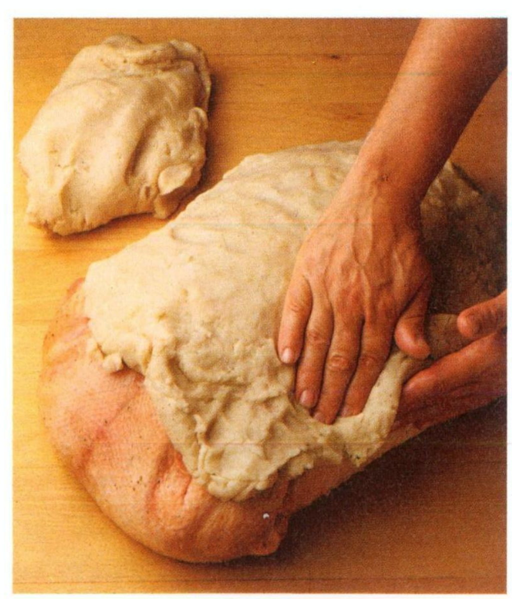
Окончательная форма паштета зависит от формы птицы, в которую уложена вся остальная начинка. Для этого в тесто, приготовленное на горячей воде, запечатывается мясное содержимое. Если вы предпочитаете более жирное тесто, приготовьте песочное или слоеное тесто (*рецепт, с. 165*). Раскатайте из теста два листа и один из них положите на противень; поверх него уложите птицу. Положите второй лист теста поверх птицы и защипните их края вокруг нее.



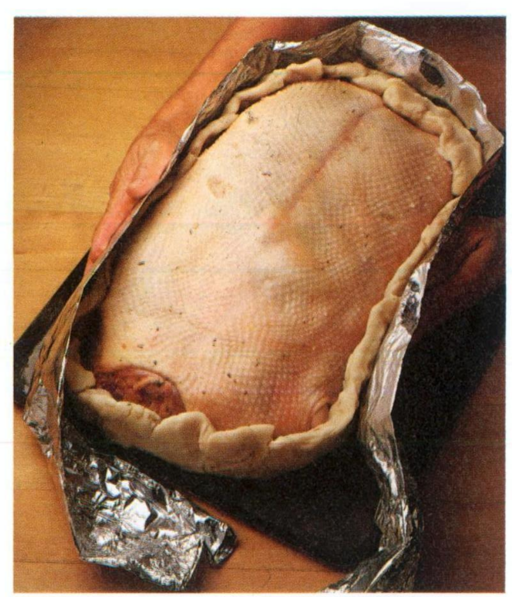
1 **Приготовление говяжьего языка.** Замочите очищенный говяжий язык на 3 ч в холодной воде, чтобы удалить излишки соли. Затем положите язык в кастрюлю и залейте свежей холодной водой, доведите ее до кипения и варите 6—8 ч. Дайте языку остыть в той же воде, где он варился. Острым ножом удалите все косточки с основания языка. Снимите кожу (*вверху*). Обрежьте язык, придав ему аккуратную форму, подходящую для начинки.



2 **Маринование домашней птицы.** Выньте кости из гуся и курицы через горловое отверстие, оставив их вывернутыми наружу (*с. 36*). Положите птиц на поднос, вверх грудками. Посолите, поперчите и посыпьте сверху сухими травами (*вверху*) и збрызните сверху бренди. Накройте птицу и оставьте мариноваться.



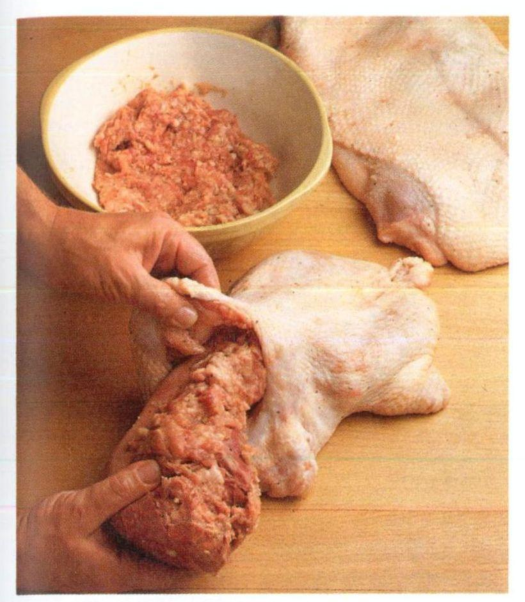
6 **Закрываем паштет тестом.** Приготовьте тесто на горячей воде (*с. 64*); дайте ему охладиться, но так, чтобы оно было способно принимать нужную форму. Можно разложить тесто на подносе, чтобы оно остыло быстрее. Распределите руками тесто вокруг гуся ровным слоем в 2 см.



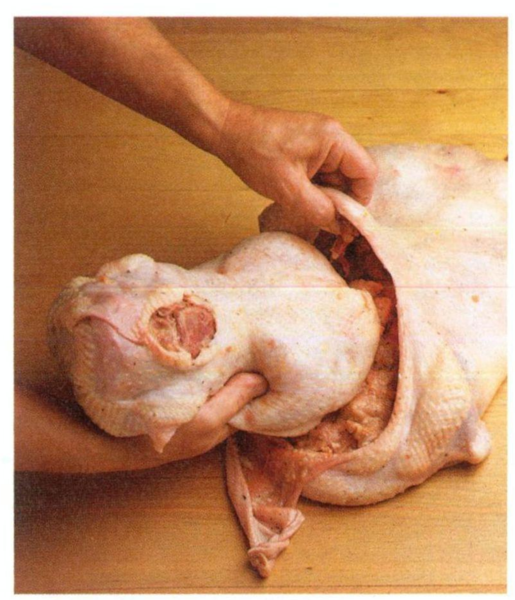
7 **Защитный слой из фольги.** Переверните гуся и положите его на противень вверх не покрытой тестом стороной. Чтобы бока паштета не потеряли форму, заверните вокруг него несколько листов фольги (*вверху*). Плотно завяжите фольгу, чтобы она не спадала.



8 **Украшаем паштет.** Положите столько теста, чтобы гусь был закрыт полностью. Запечатайте паштет, защипнув края обоих слоев теста; покройте верх глазурью из слегка взбитых с небольшим количеством воды яиц. Вырежьте отверстие в крышке паштета, чтобы мог выходить пар. Положите колечко из теста вокруг отверстия в крышке и украсьте крышку листиками из теста (*вверху*). Покройте глазурью колечко и листики.



3 **Начинка курицы.** Приготовьте фарш (*рецепт, с. 162*). Измельчите печень, сердца и желудки обоих птиц; положите их в фарш. Разложите немного фарша поверх очищенного от кожи языка. Выверните маринованную курицу кожей наружу; положите говяжий язык внутрь нее через горловое отверстие.



4 **Начинка гуся.** Выверните кожу гуся наружу, оставив мясо ножек и крылышек внутри. Разложите слой фарша внутри очищенной от костей птицы. Положите курицу внутрь гуся (*вверху*). Заполните все остающееся пространство остатком фарша.



5 **Закрываем гуся.** Разгладьте гуся руками, чтобы придать ему ровную форму. Возьмите края кожи у шейного конца (*вверху*) и расправьте поверх горлового отверстия, чтобы закрыть курицу. Охладите начиненных птиц, чтобы мясо стало плотнее.



9 **Выпекаем и подаем к столу.** Выпекайте паштет 15 мин в предварительно разогретой до 200°C духовке. Затем убавьте жар до 170°C и далее готовьте в течение 4 ч. Через 45 мин закройте верх паштета фольгой, чтобы он не зарумянился слишком быстро. Через 3 ч снимите фольгу; покройте глазурью стороны и верх паштета взбитыми яйцами. Остудите паштет и оставьте на ночь охладиться. Подавайте к столу, нарезав ломтиками.



# ВЫДЕРЖАННЫЙ РУЛЕТ С ИЗЫСКАННОЙ КОРОЧКОЙ

Мясо для рулета или паштета будет лучше на вкус, если ему дать постоять после приготовления несколько дней. Но паштет лучше всего подавать на следующий день после выпечки. Однако можно приготовить блюдо так, что оно сохранит внешнюю привлекательность с хорошим вкусом. Этот эффект достигается заблаговременным приготовлением мясной начинки в виде рулета и выдержкой, до того как рулет будет вынут из формы. После чего рулет заворачивают в тесто и выпекают.

Этот способ особенно рекомендуется при приготовлении объемных блюд. Если начинку большого объема в сыром виде положить в тесто, вся конструкция может растечься и потерять первоначальный вид до того, как жар духовки уплотнит структуру блюда. Предварительная кулинарная обработка начинки в форме позволяет приготовить паштет такой величины, какой вам хочется.

Вы вольны выбирать любую начинку, помня, что большие паштеты позволяют расположить множество ингредиентов самым причудливым образом. Большой паштет, показанный в нашем примере, называется «Подушка красавицы Авроры» (*рецепты, с. 142—143*). Он состоит из чередующихся слоев светлого и темного фарша с мягкими полосками мяса — светлым мясом зобной железы и курицы; темным мясом зайца, куропатки и дикой утки. Эти полоски вместе с трюфелями вымочены в разных маринадах. Мясо этих животных измельчено и добавлено в фарш.

После приготовления в печи начинка выстоялась, затем ее вынули из формы. В этом случае начинку можно завернуть в слоеное тесто. Паштету нужно дать время постоять в духовке, чтобы приготовилось тесто. По мере выпекания оболочка из теста начнет отставать от начинки; образующееся пространство заполняют вином, заливным, приготовленным из костей домашней птицы или дичи.

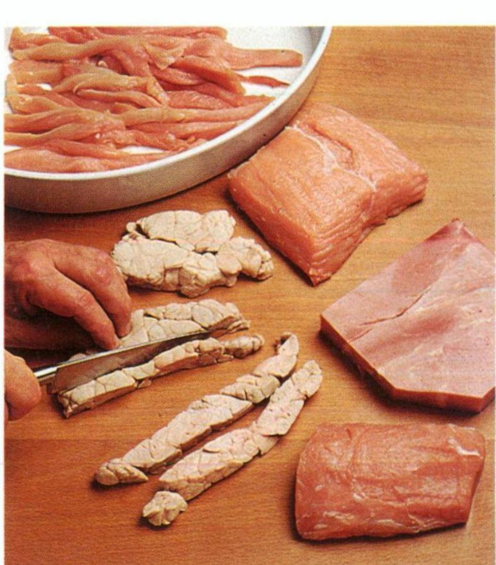
Приготовление компонентов занимает около недели. В первый день вы маринуете мясо и готовите бульон. На следующий день — готовите рулет. Ему нужно постоять три или четыре дня. За день до того, как подать к столу, приготовьте тесто и выпекайте паштет. За несколько часов перед использованием залейте заливное. Зрительный эффект вознаградит ваше затраченные вами время и усилия.



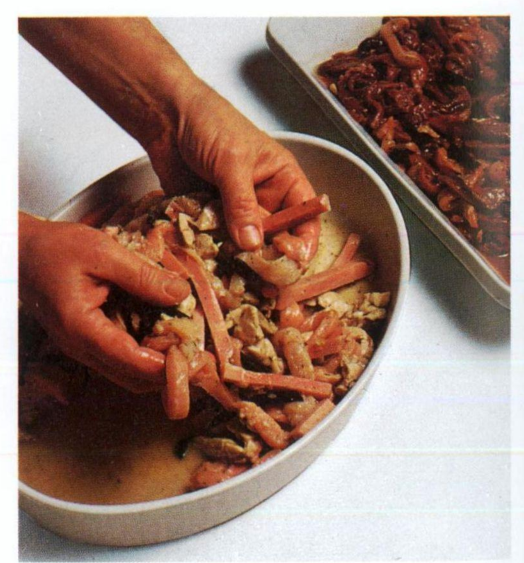
1 **Приготовление филе зайца.** Положите очищенного от кожи и потрошеного зайца на спину. Острым ножом сделайте разрез вдоль одной стороны позвоночника от задней до передней ноги. Чтобы снять оба боковых филе, срежьте мясо с наружной поверхности грудной клетки, проводя ножом вдоль одной из сторон позвоночника (*вверху*). Далее отрежьте каждое филе у начала плечевой и бедренной кости.



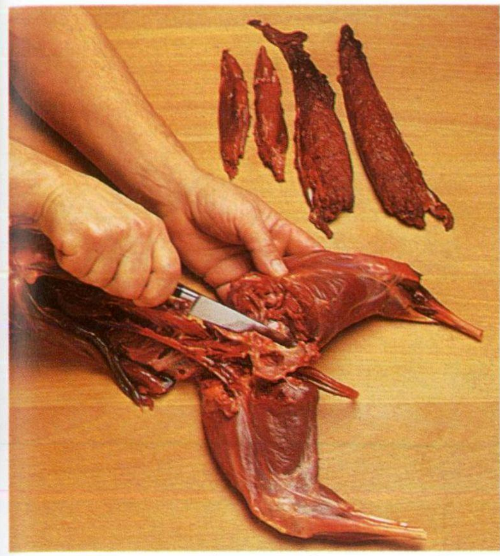
2 **Удаление небольших филе.** Переверните зайца и выньте печень. Удерживая тушку над миской, вскройте оболочку желудка, чтобы собрать вытекающую кровь. Выньте сердце и легкие, продолжая собирать кровь. Далее удалите почки. Сохраните потроха и кровь. Вырежьте небольшие филе с каждой стороны позвоночника, надсекая соединительно-тканные оболочки и мембраны острым ножом (*вверху*).

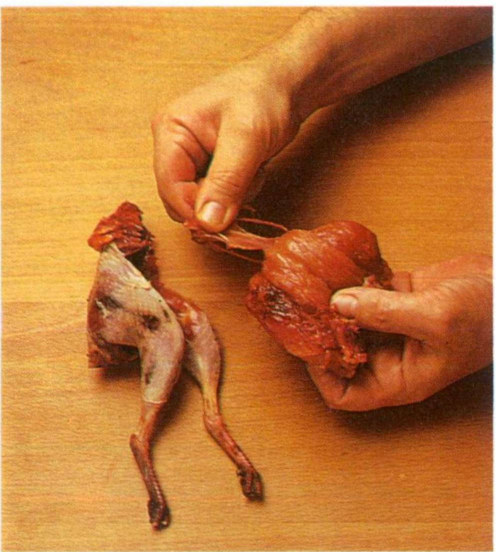


6 **Приготовление полосок из светлого мяса.** Приготовьте филе грудок курицы и порежьте его на полоски шириной 1 см (*этапы 4, 5*); положите полоски на блюдо. Отложите остальное мясо курицы. Замочите и бланшируйте, затем обрежьте и взвесьте зобную железу теленка. Порежьте зобную железу и другое мясо светлой окраски — в нашем случае филе свинины, телятины и ветчину — полосками в 1 см (*вверху*); переложите их на блюдо.



7 **Маринуем мясо.** Очистите трюфели и сохраните их кожицу. Порежьте трюфели полосками; положите их на блюдо со светлым и темным мясом. Опустите темные полоски мяса в маринад из мадеры, оливкового масла, соли и перца. Опустите полоски светлого мяса в маринад из французского ликера, белого вина, лимонного сока, порезанного лука-шалот, оливкового масла, приправ и трав. Оставьте мясо в маринаде на 24 часа, переворачивая полоски несколько раз.



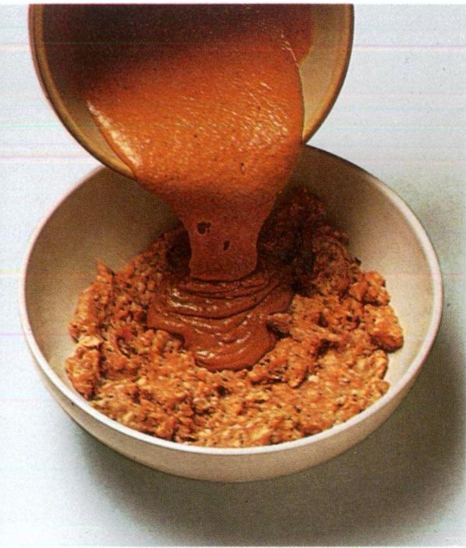




3 **Выделение бедренной части ног.** Потяните ногу и разрежьте мякоть, соединяющую бедро и тушку, чтобы был виден сустав и его связки. Отогните ногу, чтобы бедренная кость вышла из сустава, далее рассеките связки сустава (*вверху*). Удалите вторую бедренную кость таким же способом. Оставьте остатки бедра и голени для фарша.

4 **Филе из куропатки.** Отрежьте от позвоночника грудку и крылышки каждой куропатки. Снимите кожу с каждой грудки; выньте косточки из мяса грудки пальцами (*вверху*) или кончиком небольшого ножа. Сохраните крылышки, спинку, ножки, кожу и косточки. Разделайте дикую утку таким же способом; отделите мясо грудки от костей.

5 **Приготовление полосок из темного мяса.** Обрежьте более мягкое мясо, освобождая его от оболочек и сухожилий. Порежьте грудки куропатки и утки на полоски толщиной 1 см. Порежьте филе и плотное мясо зайца полосками такого же размера (*вверху*). Положите на блюдо полоски мяса зайца, куропатки и утки.







8 **Приготовление основы для фарша.** Порежьте постную свинину и хребтовый шпик (*с. 10*). Положите мелко порезанную кожицу трюфелей. Приготовьте пюре из куриной печени; соедините его с пастой, говяжьим костным мозгом и яйцами (*рецепт, с. 99*). Переложите пюре в смесь со свининой (*вверху*); приправьте солью и перцем, травами и специями. Выжмите фарш, пропуская между пальцев, чтобы все части хорошо перемешались. Разделите фарш поровну на две миски.

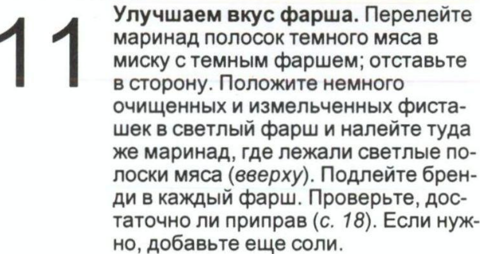
9 **Приготовление фарша.** Снимите мясо со всех ножек, оставшихся от разделки (*вверху*). Сохраните кости. Обрежьте нервную ткань с мякоти и оставленных потрохов. Измельчите мясо и потроха дичи; добавьте полученный фарш и кровь зайца в миску с основным фаршем; хорошенько перемешайте. Измельчите куриное мясо, потроха и все обрезки телятины, свинины и ветчины; положите их в другую миску и хорошенько перемешайте.

10 **Улучшаем мясной бульон.** Приготовьте желатинный мясной бульон (*с. 6*). Положите все кости на решетку. Налейте основной бульон (*вверху*), доведите до кипения. Не закрывайте крышку кастрюльки полностью, варите бульон 4 ч на медленном огне, не доводя до кипения. Затем снимите бульон с огня, дайте ему остыть, снимите жир, и, если бульон мутный, просветлите его яичными белками и скорлупой (*с. 7*).





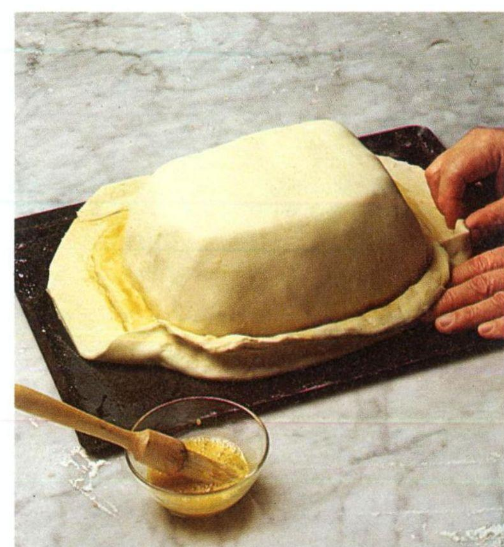


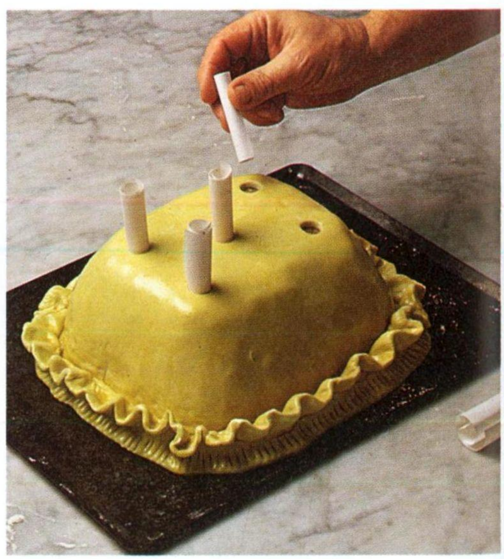


11 **Улучшаем вкус фарша.** Перелейте маринад полосок темного мяса в миску с темным фаршем; отставьте в сторону. Положите немного очищенных и измельченных фисташек в светлый фарш и налейте туда же маринад, где лежали светлые полоски мяса (*вверху*). Подлейте бренди в каждый фарш. Проверьте, достаточно ли приправ (*с. 18*). Если нужно, добавьте еще соли.

12 **Выкладываем фарш и мясо слоями.** Проложите основание и стороны большого блюда для рулета ломтиками шпика (*с. 8*). Переложите ложкой достаточное количество более темного мяса на дно блюда, чтобы получился слой толщиной 1 см; разровняйте фарш обратной стороной ложки (*вверху слева*). Положите слой полосок светлого мяса, начиная от центра к бокам блюда. Продолжайте выкладывать их, чтобы получился симметричный рисунок (*вверху справа*), который будет виден на разрезе законченного паштета.





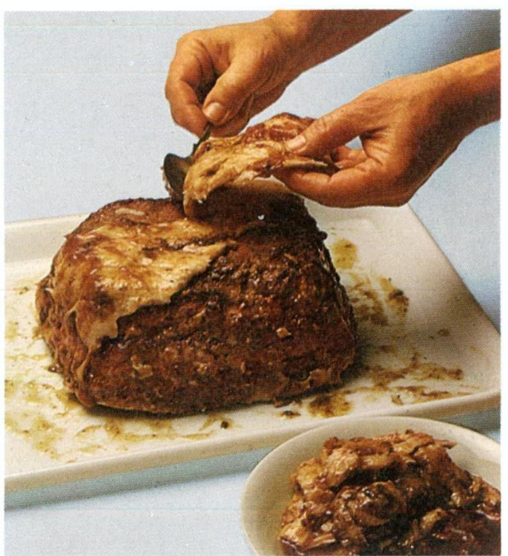


15 **Раскатываем тесто для паштета.** Приготовьте слоеное тесто (*с. 62*). Раскатайте тесто по размерам формы. Раскатайте третью часть теста в прямоугольник слоем 5 мм, который по всей окружности должен быть на 5 см больше, чем блюдо для рулета. Перенесите лист теста на противень; положите рулет в центре. Раскатайте оставшееся тесто в прямоугольник большого размера; с помощью скалки разложите его поверх рулета.

16 **Запечатываем рулет в тесто.** Обрежьте края теста так, чтобы остался ободок шириной 2 см. Обрежьте края листа теста в основании, оставив ободок 2,5 см. Смочите верхний край ободка слоя теста взбитыми яйцами; прижмите ободок верхнего слоя теста к основанию, затем смажьте верхнюю сторону ободка. Положите избыток теста нижнего слоя поверх края верхнего слоя. Нанесите насечки на тесто.

17 **Выпекаем паштет.** Сделайте оборку из ободка паштета. Смажьте тесто взбитыми яйцами. Охладите паштет в течение 20 мин. Вырежьте пять отверстий в 1 см на верхнем слое теста и поставьте в каждое из них цилиндрик из картона. Поставьте паштет в духовку, нагретую до 220°С. Через 10 мин. убавьте жар до 190°С; готовьте паштет около 1,5 ч. Закройте оборку из теста фольгой, когда она зарумянится.



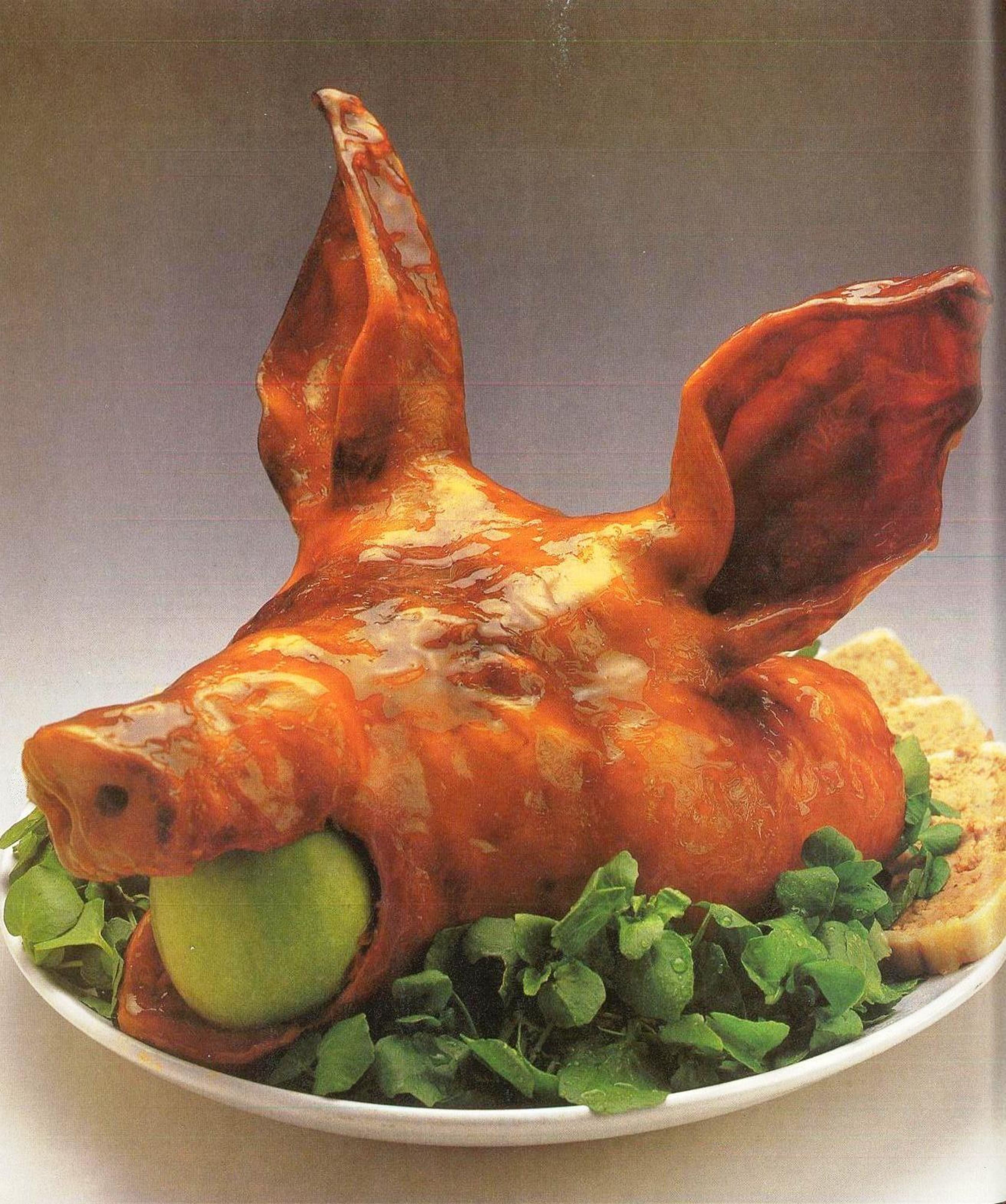


13 **Приготовление рулета в печи.** Добавьте слой светлого фарша толщиной 1 см и разровняйте его поверхность (*вверху слева*). Положите слой полосок темного мяса (*вверху справа*). Продолжайте выкладывать рулет, заканчивая слоем светлого фарша. Положите полоски свиного хребтового шпика на поверхность рулета и накройте блюдо фольгой. Готовьте рулет в духовке на решетке в водяной бане (*с. 20*) при температуре 170°С. Через 3—3,5 ч проверьте на готовность: рулет будет готов, если сок его прозрачен, а кончик шпильки, вставленной в центр рулета, становится горячим на ощупь. Выньте рулет из водяной бани и положите на него груз (*с. 21*).

14 **Вынимаем рулет из формы.** Когда рулет остынет, снимите груз и поставьте в холодильник на 3—4 дня. Снимите слой шпика. Обойдите кончиком ножа края и стороны рулета, отделяя его от стенок блюда. Переверните рулет на поднос. Поверх блюда положите горячее влажное полотенце, чтобы растаяло связывающее рулет желе; затем снимите блюдо. Снимите ломтики шпика (*вверху*); затем — остатки желе.

18 **Охлаждаем и подаем к столу.** Уберите цилиндрики. Когда паштет остынет, налейте через воронку теплое, приправленное вином желе из дичи в каждое отверстие и оставьте в холодильнике на ночь. Чтобы получились ломтики с узором, разрежьте паштет пополам по длине, затем разрежьте каждую половинку поперек (*справа*); переложите ломтики на блюдо. Приготовьте кубики из заливного и используйте их для гарнира к паштету.





# 5

# ГАЛАНТИНЫ И ЖЕЛЕ

## ОТ ПРОСТЫХ БЛЮД К ЗАХВАТЫВАЮЩЕМУ ЗРЕЛИЩУ

**Варка мясо без кипячения для выделения желатина**
**Слой желе поверх вареного мяса**
**Заворачивание мяса в марлю для защиты**
**Извлечение костей молочного поросенка**
**Приготовление соуса к заливному из дичи**
**Начинка головы свиньи с сохранением ее формы**

Среди холодных закусок галантины и желированное мясо наиболее привлекательны. Как в рулетах и паштетах, в них часто присутствует фарш, а в их приготовлении используется подобная же техника, например, выкладывание ингредиентов слоями, чтобы создать интересный рисунок при разрезании блюда ломтиками. Но вместо того чтобы готовить блюдо в печи или духовке, эти составляющие варятся на плите, причем вода не доводится до кипения.

Наиболее простое блюдо из вареных составляющих — гусиная печенка или наиболее часто используемая свиная печень. Свиная печень шпигуется свиным салом, чтобы придать печени больше влаги; гусиную печенку начиняют трюфелями. Завернутую в крепин или материю печень варят на несильном огне и затем, когда печень остынет, покрывают желе, приправленным вином.

Впечатляющие блюда, известные как галантины, готовят, начиняя плотным фаршем кожу птицы, молочного поросенка или голову свиньи (*фото на предыдущей странице*). При приготовлении галантина из домашней птицы (*с. 78*) из нее полностью вынимают кости, при этом коже и мясу придается форма рулета, состоящего из слоев фарша и другой начинки. При приготовлении галантина из молочного поросенка или головы свиньи кости частично оставляют, что обеспечивает сохранение нужной формы галантина. После варки галантин покрывается желе.

Все эти варианты галантина зависят от осторожного приготовления, варки, при которой мясо сохраняется сочным и к тому же равномерно готовится. Секрет успешной варки — в регулировании жара печи, когда жидкость, в которой варится мясо, никогда не доводится до кипения. Температура воды внутри кастрюли не должна превышать 80°С. Следить за ней можно с помощью кулинарного термометра. Повесьте его внутри кастрюли и чаще проверяйте температуру приготовления. Для некоторых блюд, таких, как студень из свиной головы и говяжьих ножек-зельц, то есть покрытый желе хлеб из измельченного и приготовленного в печи мяса (*с. 74*), — мясо варится в воде без кипения, а кости при несколько более высокой температуре, чтобы вытянуть желатин. Но и при этом вода не должна доводиться до полного кипения.

Мясо можно варить в бульоне или в воде. Если для этой цели выбран бульон, то во время варки произойдет обмен вкуса мяса и бульона, и его можно использовать для нанесения слоя желе после приготовления блюда. Бульон особенно подходит для приготовления небольших блюд, таких, как печень (*с. 76*) или куриное заливное. Учитывая необходимое количество жидкости при приготовлении блюд больших объемов, таких, как фаршированная голова свиньи (*с. 76*), из соображений экономии лучше пользоваться водой. После варки мясо можно покрыть отдельно приготовленным желе. В любом случае мясо, покрытое желе, нужно оставлять в холодильнике и подавать к столу в течение двух-трех дней, так как желе быстро разрушается.

Вид головы свиньи, напоминающей дикого вепря, доставляет сильное впечатление в качестве холодного блюда — галантина (*с. 86*). Голова, частично освобожденная от костей и начиненная фаршем, варилась в почти закипающей воде 8 часов. Смазанная шафраном и покрытая желе поверхность дает сильный подрумяненный глянец, который подчеркивается контрастным зеленым цветом яблока, свежими листьями водяного кресса и ломтиками рулета, которые украшают блюдо.

# МЯСО В ПИКАНТНОМ ЖЕЛЕ

При длительном, в течение нескольких часов, кипячении богатых желатином кусков мяса жидкость, в которой они готовятся, превращается в полновесный бульон. Если таким бульоном залить кусочки мякоти, приправить уксусом и специями, а затем оставить, чтобы бульон застыл, мясо окажется заключенным в плотное просвечивающее желе. В результате получится студень, мясной хлеб с контрастной структурой, вид которого возбуждает аппетит и которое прекрасно подходит к столу в качестве холодного блюда.

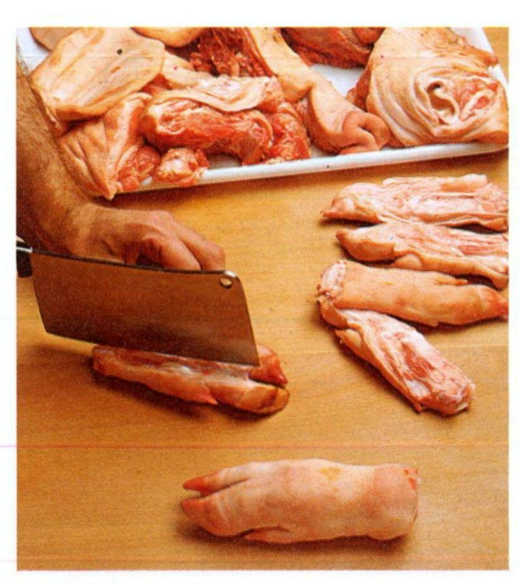
Студень можно приготовить из различных сортов мяса, но особенно он хорош из недорогих желатиносодержащих частей говядины и свинины, которые обычно оставляют для варки бульона. Традиционный студень, показанный в нашем примере, приготовлен из свиной головы, ножек и из других частей говяжьей туши, также недорогих — говяжьей щековины, голяшки, рульки, телячьей головы, телячьих ножек или свиной кожи (*рецепты, с. 150—154*).

Если вы будете использовать голову, попросите мясника распилить ее на равные части. Сохраните мозги для приготовления другого блюда. Для варки студня оставьте мясо на костях; оно легче отделится после варки.

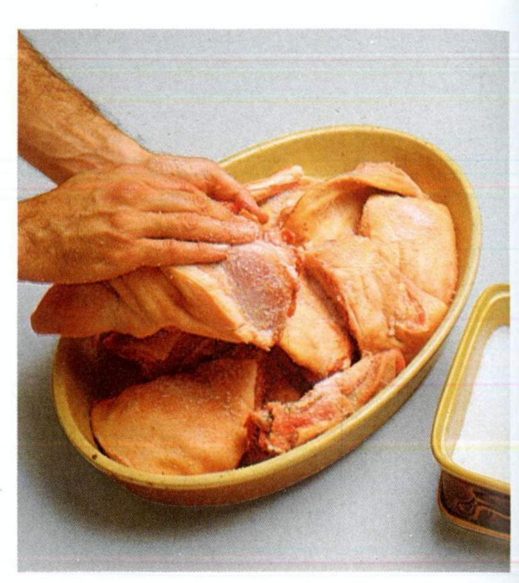
Если перед приготовлением посолить свинину на ночь — это улучшит вкус блюда и уберет излишнюю сладость. Соль выведет сок из мяса наружу, образуя соляной раствор; соляной раствор и излишки соли нужно отмыть до того, как части мяса будут уложены в горшок. Ароматические вещества и вино или сидр придают вкус готовящемуся бульону, но бульон не нужно солить, пока он не загустеет (*этап 5*); в нем уже может содержаться достаточно соли, «вытянутой» из свинины.

Мясо варят на слабом огне в течение нескольких часов, не доводя бульон до кипения, чтобы вышел желатин. Держите жар печи небольшим, чтобы не высушить мясо и не сделать его жестким.

Студень подают порезанный ломтиками, чтобы был виден мраморный рисунок мяса в окружении желе. Дополнительный штрих к блюду — соленые огурцы.



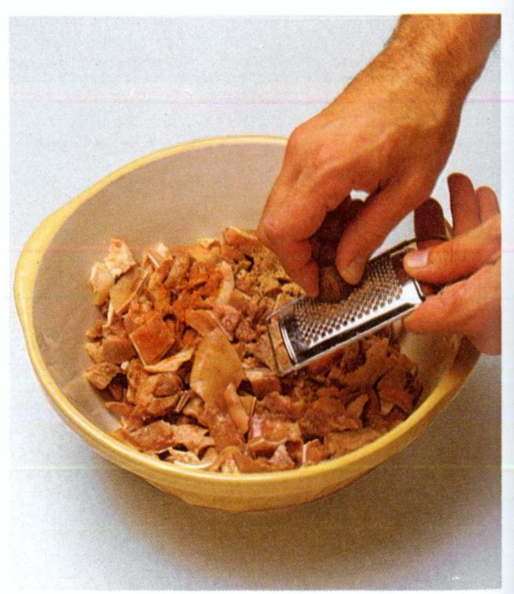
1 **Расщепление ножек.** Попросите своего мясника распилить голову на несколько частей и убрать глаза и мозги. Небольшим ножом уберите волосистые места; чтобы опалить остающуюся щетину, подержите части головы над открытым огнем. Ножом почистите уши. Промойте мясо. Расщепите ножки пополам по длине (*вверху*).



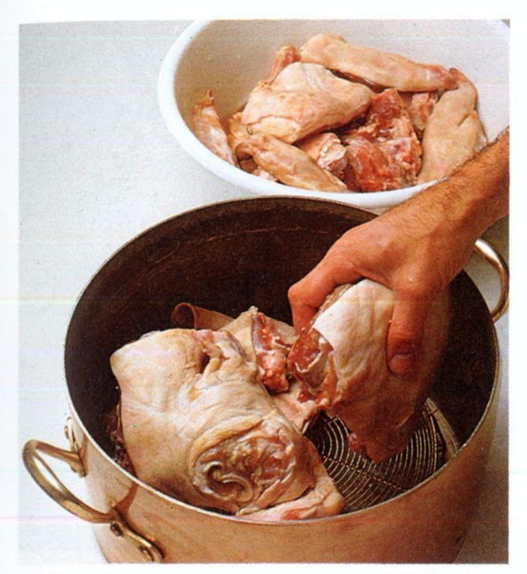
2 **Как солить мясо.** Положите слой крупной соли на дно большого блюда, покрытого глазурью. Натрите части головы и ножек крупной солью (*вверху*) и положите их на блюдо. Дополнительно посыпьте солью слои мяса, чтобы быть уверенным, что все они посолены. Закройте блюдо и поставьте в прохладное место на ночь.

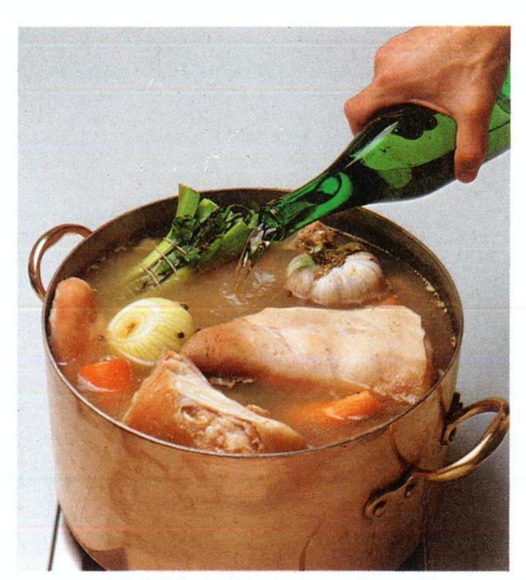


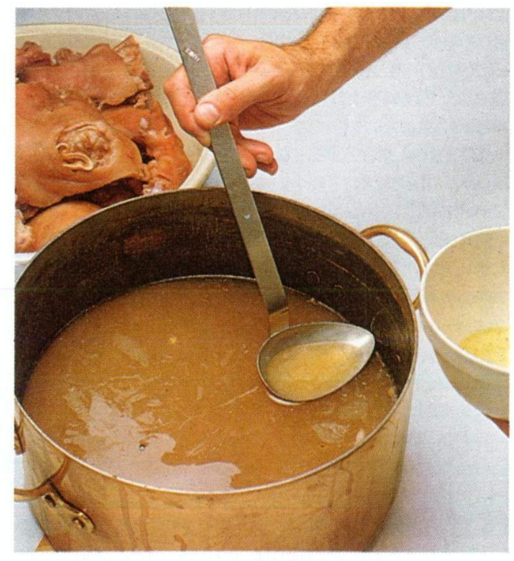
6 **Отделение мяса от костей.** Небольшим ножом и пальцами уберите косточки с основания языка и очистите язык. Не трогайте уши. Снимите мясо и кожу с оставшихся костей (*вверху*).



7 **Кладем ароматические вещества.** Порежьте мясо небольшими кусочками по 2,5 см и положите их в большую миску. Добавьте в мясо молотый черный перец, молотый мускатный цвет, кайенский перец и немного молотого мускатного ореха (*вверху*). Влейте немного винного уксуса. Чтобы равномерно покрыть приправами кусочки мяса, опустите их в винный уксус и специи.



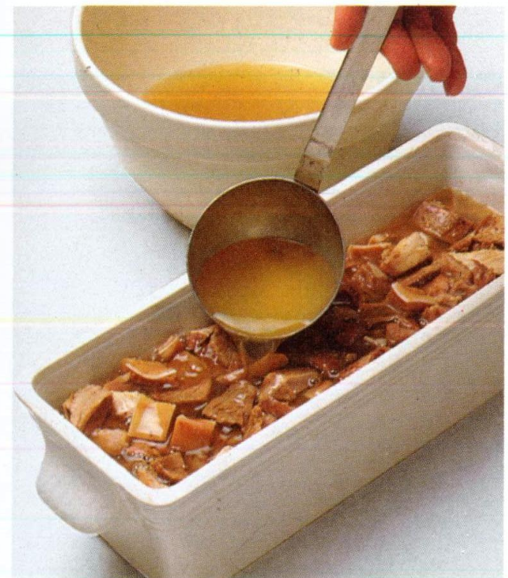




3 **Заполняем кастрюлю.** Промойте свинину от излишков соли и солевого раствора. Чтобы мясо не пригорало, положите сначала на дно кастрюли проволочную решетку (*вверху*). Залейте мясо холодной водой и поставьте кастрюлю на малый огонь. Медленно доведите воду до кипения, снимая поднимающуюся пену.

4 **Приготовление мяса.** Положите в кастрюлю очищенную морковь и головку лука, одну неочищенную головку чеснока, несколько горошин перца и букетик гарнирных трав из лука-порея, сельдерея, петрушки, тимьяна и лаврового листа. Налейте сухого белого вина (*вверху*). Доведите бульон до кипения. Снимите всю пену. Варите мясо, не доводя его до кипения, в течение 4 ч или пока мясо не станет мягким, не закрывая кастрюлю крышкой полностью.

5 **Снимаем жир с бульона.** Снимите кастрюлю с огня; переложите мясо в миску. Выбросите ароматизаторы. Снимите жир с бульона (*вверху*). Проложите сито влажной марлей и процедите бульон в миску. Переложите все снова в кастрюлю. Поставьте кастрюлю одной стороной на огонь, снимайте всю пену. Выпаривайте бульон, пока небольшое количество бульона, налитого на блюдце и поставленного в холодильник, не будет застывать.



8 **Заливаем мясо бульоном.** Пропустите бульон еще раз через сито, выложенное марлей. Попробуйте бульон и, если необходимо, посолите. Переложите кусочки мяса в форму и аккуратно залейте их бульоном, чтобы мясо было закрыто.



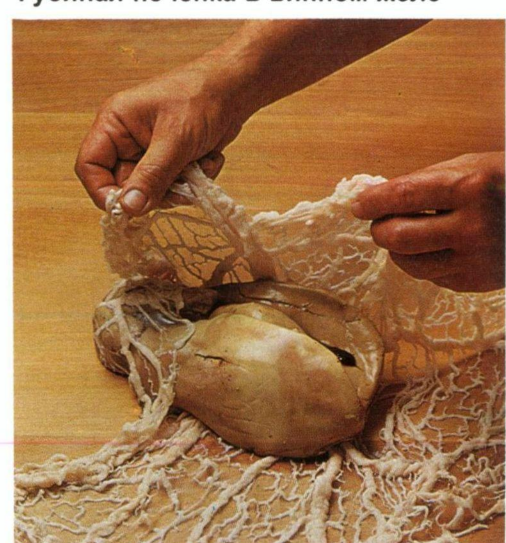
9 **Подаем к столу.** Чтобы бульон застыл, поставьте студень на ночь в холодильник. Перед тем как подать к столу, уберите следы жира с поверхности желе с помощью чайной ложки или кончиком ножа. Подавайте студень, порезанный ломтиками, с мариноваными огурчиками (*вверху*).

# МАРИНОВАННОЕ МЯСО В БЛЕСТЯЩЕМ ИСПОЛНЕНИИ

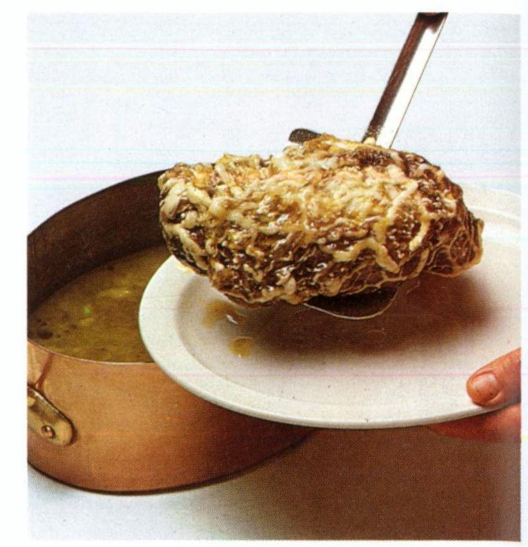
Печень дает особенно изысканное холодное блюдо, если ее замариновать и сварить в желатинном бульоне, покрыв желе, полученным из собственного бульона (*рецепты, с. 161—162*). Такой способ в равной степени подходит для изысканной, начиненной трюфелями гусиной печенки (*справа*) и для более плотной свиной печени (*внизу*). Но два типа печени требуют совершенно разного времени приготовления — получение тонкого вкуса гусиной печенки требует непродолжительной варки, при этом сохраняется ее розовый цвет и мягкость. Печень свиньи требует более длительной кулинарной обработки, чтобы смягчить ее резкий вкус.

Гусиная печенка хорошо совмещается с салом. Свиная печень, без сомнения, содержит не меньше жира, чем гусиная печенка, так что полоски сала (*с. 9*), добавляемые к ней, придают печени дополнительный вкус и сообщают ей влажность во время длительной варки.

## Гусиная печенка в винном желе

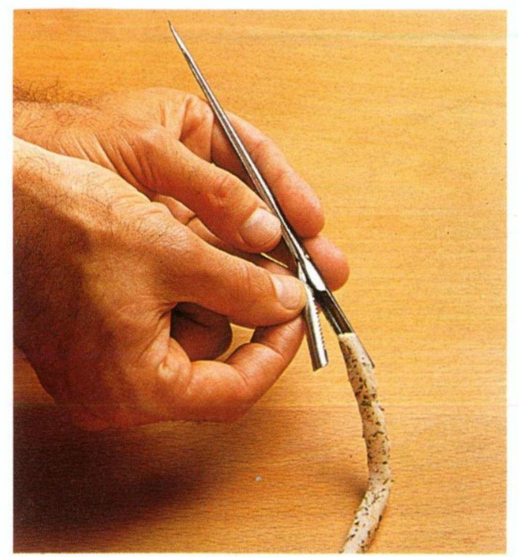


1 **Подготовка гусиной печенки.** Разделите гусиную печенку на доли; аккуратно обрежьте (*с. 30*) и замочите их в холодной воде на 2,5 ч; затем осушите полотенцем. Сделайте надрезы в печени и заполните их смесью специй. Замаринуйте гусиную печенку в коньяке и портвейне в течение 2—3 ч; затем заверните в кусочек рубашечного жира/крепина (*с. 8*).

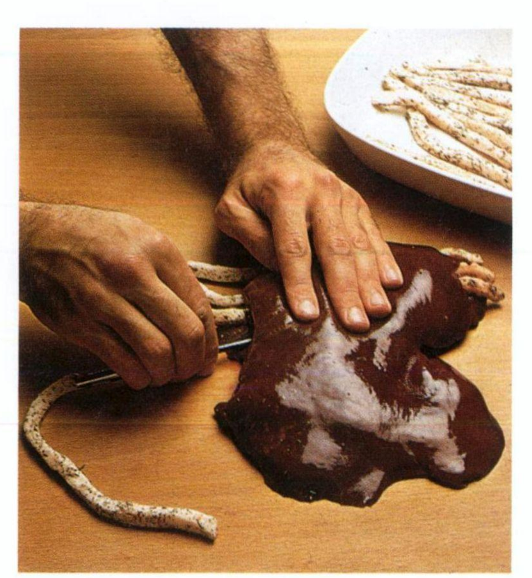


2 **Варка печенки.** В кастрюле разогрейте мясной бульон (*с. 6*) и доведите его до кипения. Положите печенку в кастрюлю и залейте маринадом. Добавьте кипящий бульон, чтобы полностью закрыть печенку; оставьте крышку приоткрытой и варите на слабом огне 15—18 мин, в зависимости от ее размера. Дайте печенке остыть; затем перелсжите ее на тарелку.

## Шпигованная салом свиная печень



1 **Присоединение полосок шпика к игле.** Охладите свиной шпик, чтобы он стал твердым. Порежьте его на полоски толщиной 5 мм (*с. 9*). Окуните полоски шпика в смесь измельченных трав-специй, соли и перца. Чтобы прикрепить полоски сала к шпиговальной игле, откройте зажим иглы на более широком конце, поместите туда один конец полоски сала и закройте зажим, закрепив шпик внутри него (*вверху*).



2 **Как протянуть полоски сала через печень.** Обрежьте печень, чтобы она приняла аккуратный вид. Уберите все зеленые пятна и нервную ткань. Проведите полоски сала с помощью иглы через печень с интервалом в 2 см (*вверху*). Обрежьте концы полосок сала, оставив по 1 см с обеих сторон печени.



3 **Заворачиваем в марлю.** Приготовьте маринад из белого вина, порезанного лука-шалот, половинки головки чеснока, разрезанной горизонтально, тимьяна, лавровых листьев, нескольких горошин перца и стебельков петрушки. Маринуйте печень. Затем плотно заверните печень в марлю так, чтобы полоски проходили по длине печеночного рулета (*вверху*). Свяжите концы; отрежьте избыток ткани по краям рулета.





3 **Покрываем печень желированным бульоном.** Снимите жир с бульона. Процедите бульон через сито. Если бульон получился мутноватым, его можно осветлить с помощью яичных белков (*с. 7*). Перелейте бульон в кастрюлю; поставьте его на сильный огонь. При выпаривании жидкость нужно уменьшить до объема, при котором столовая ложка бульона в холодильнике через 10 мин превратится в желе. Дайте бульону остыть. Разверните печенку и вытрите ее. Добавьте в бульон портвейн. Необходимо избегать появления пузырьков воздуха в бульоне. Затем вы можете покрыть печенку полученным желе (*вверху*).

4 **Подаем к столу.** После того как вы полили желированным бульоном печень, поставьте печенку в холодильник на несколько минут. Затем выньте ее из холодильника и полейте еще одим слоем желе. Продолжайте наносить слои желе и охлаждать в холодильнике после каждого нанесения слоя, пока вся печенка не будет достаточно покрыта и окружена желе. Охладите оставшуюся часть желе, выложите его на полотенце и, мягко нажимая ножом через полотенце, порежьте желе большими кусочками. Чтобы подать блюдо к столу, опустите столовую ложку в горячую воду и подавайте ею глазированную гусиную печенку (*вверху*). Каждую порцию подавайте с кусочками желе.







4 **Варка печени.** Поместите печень в кастрюлю, подходящую по размерам. Добавьте маринад и залейте растопленным мясным желе (*с. 6*); влейте коньяк. Медленно доведите до кипения, снимая пену. Варите печень в неплотно закрытой крышкой кастрюле в течение 2 ч, добавляя при необходимости горячий бульон, чтобы печень была погружена в жидкость. Затем остывшую, но еще теплую печень переложите на тарелку.

5 **Процеживаем бульон.** Выложите сито влажной марлей и процедите бульон в другую кастрюлю (*вверху*). Пусть бульон загустеет; снимите жир. Поставьте бульон опять на огонь и дайте ему выпариться; попробуйте, получается ли из него желе (*пункт 3, вверху*). Попробуйте бульон и подберите количество приправ. Если жидкость бульона полупрозрачная, процедите его снова.

6 **Подаем к столу.** Срежьте нитки и разверните печень; протрите ее бумажными полотенцами. Положите печень в форму, точно соответствующую размерам печени, и полностью залейте ее желированным бульоном. Охладите форму в течение ночи. На следующий день удалите жир с поверхности желе полотенцем, смоченным в горячей воде. Подавайте печень, порезав ломтиками (*вверху*).

# УЗОРЧАТЫЙ КУРИНЫЙ ГАЛАНТИН

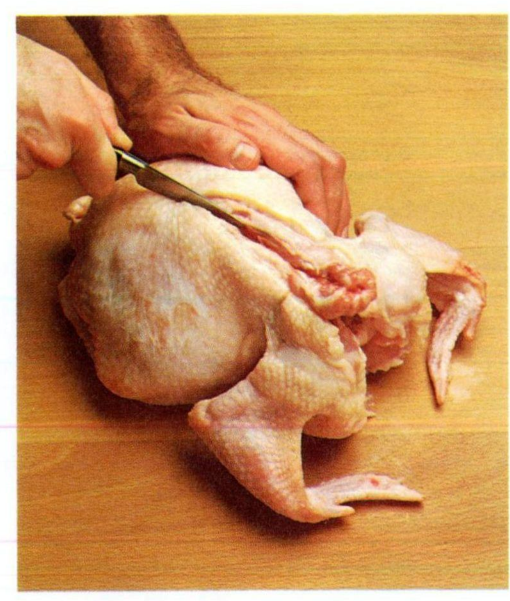
Любую домашнюю птицу или крупную дичь можно превратить в привлекательный галантин. Кожу тушки любой птицы, в данном случае курицы, очищенной от костей, можно фаршировать, добавляя приправы, улучшающие вкус блюда. Придайте вашему блюду вид рулета, сварите в мясном бульоне, охладите, покройте желе и украсьте. Результат будет радовать глаз, особенно когда вы порежете рулет ломтиками и станет виден скрытый узор начинки (*рецепт, с. 147*).

Когда птица очищена от костей и мясо удаляется со спинки — образуется ровный пласт кожи и мякоти. Важно избежать повреждений кожи, которые будут пропускать фарш. Для этого, держите нож направленным к костям и работайте им аккуратно.

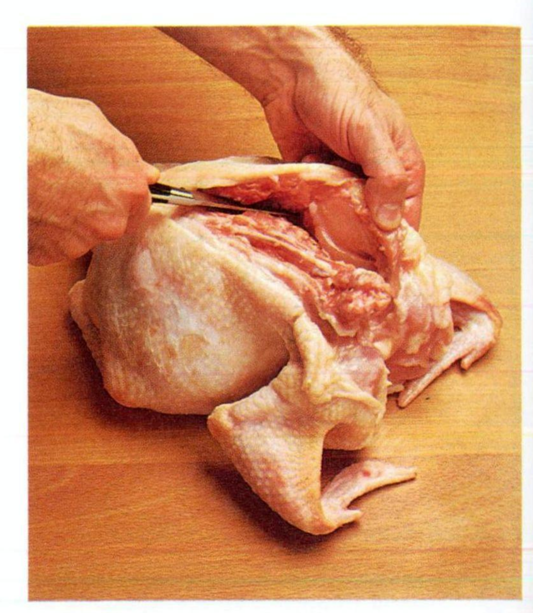
Вам необходимо подобрать ингредиенты для галантина так, чтобы зрительный эффект при разрезе готового блюда был таким же сильным, как и вкусовой. В нашем случае фарш и плотные ингредиенты выкладываются слоями. Кожа и мякоть образуют первый слой, затем выкладывается слой фарша. Фарш закрывается сверху полосками мяса и свиного шпика. Вы можете менять состав фарша; в нашем случае использованы фисташки и измельченные трюфели. Плотные ингредиенты галантина выглядят также разнообразно: полоски мяса говяжьего языка, ветчины и хребтового шпика окружены по обеим сторонам слоем из половинок трюфелей. Когда курица будет свернута в рулет, при разрезе получится мозаичный рисунок в форме круга.

Марля, в которую заворачивается куриный рулет перед варкой, помогает сохранить цилиндрическую форму; вкус бульона, в котором он будет варится, легко проникает через ткань. После варки дайте бульону остыть, чтобы курица впитала из бульона еще больше вкусовых веществ. После приготовления рулет кладется под пресс для уплотнения начинки и придания блюду формы.

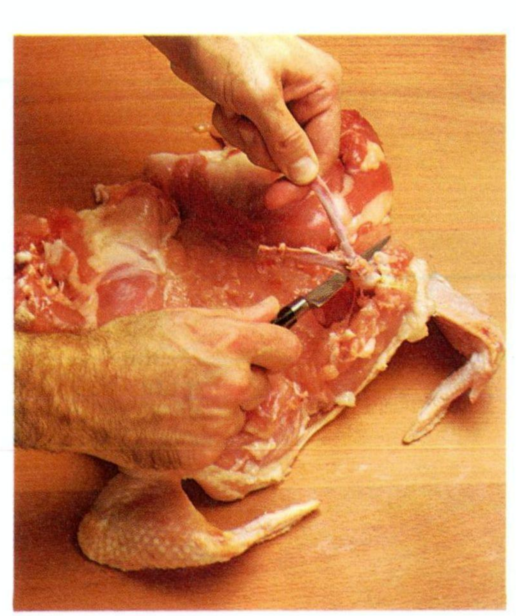
Бульон, в котором варится куриный рулет, можно превратить в заливное, используемое для покрытия галантина сверху. Далее галантин украшается; цветок, предложенный в нашем примере, сделан из лепестков календулы и листьев эстрагона и помидоров, но вы можете создать свой неповторимый рисунок из оливок, сваренных вкрутую яиц, моркови и очищенных от кожуры и семян перцев.



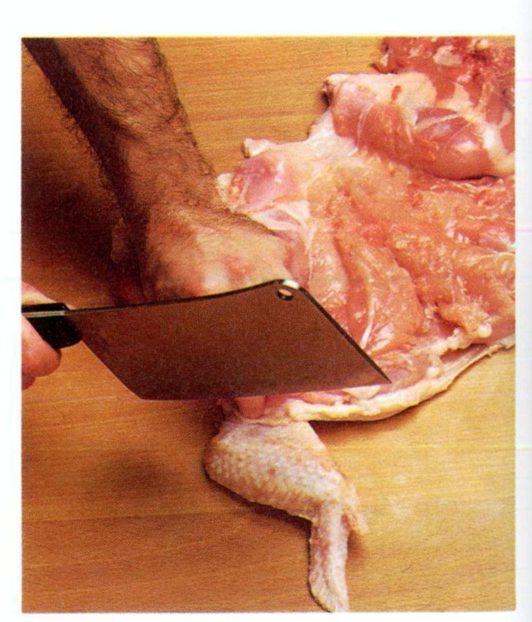
1 **Разрез вдоль хребта.** Положите птицу — в нашем случае курицу — грудкой вниз. Острым ножом сделайте разрез кожи до кости, начиная от шейной части, и вдоль позвоночника — к хвостовому концу.



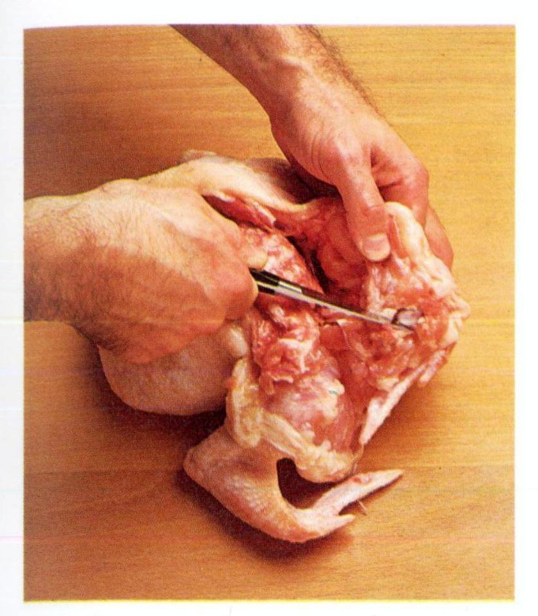
2 **Выделение мякоти.** Лезвием ножа вдоль хребта разрежьте мякоть с одной стороны грудной клетки. Рассеките соединительную ткань между мясом и костью. Выделите лопаточную кость из костного остова, оставляя лопатку погруженной в мясо. По мере рассечения приподнимайте кожу и мякоть другой рукой, чтобы обнажить следующий участок соединительной ткани.

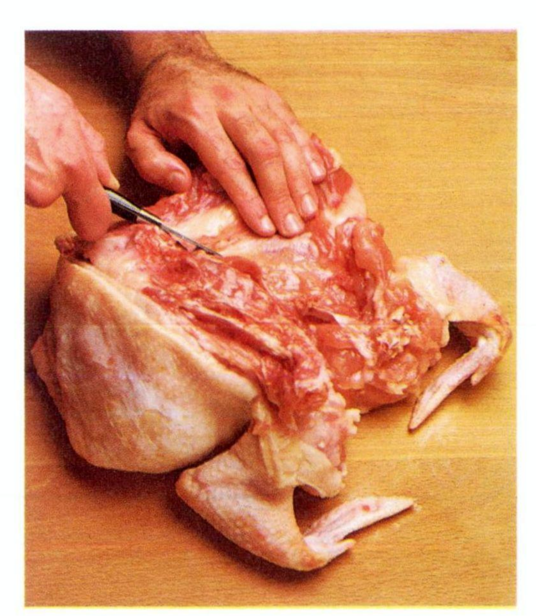


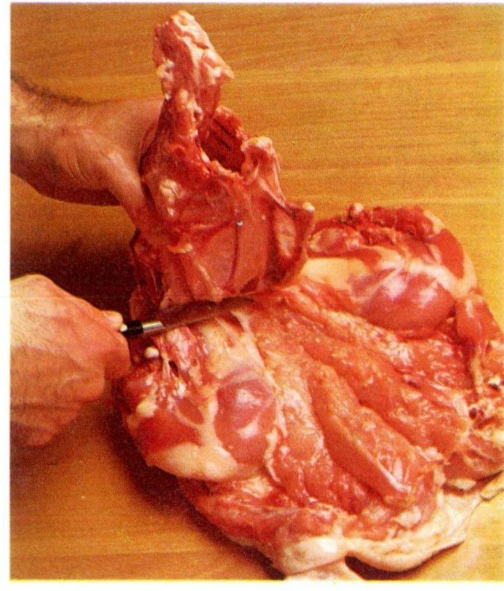
6 **Удаляем кости шеи.** Пальцами выделите края вилочковой кости, лопаток и ключицы, прикрепленных к каждой стороне вилочковой кости. Ножом отделите ключицы и плечевые кости от мякоти. Удалите вилочковую кость.



7 **Удалите крылышки.** Удерживая отогнутые крылышки, отсеките кости крыла над суставом, соединяющим их с кончиком крыла. Изнутри отделите мясо от кости плеча и вытащите кость, оставив кожу вывернутой внутрь. Выньте все маленькие фрагменты костей. Таким же образом удалите кости второго крыла.



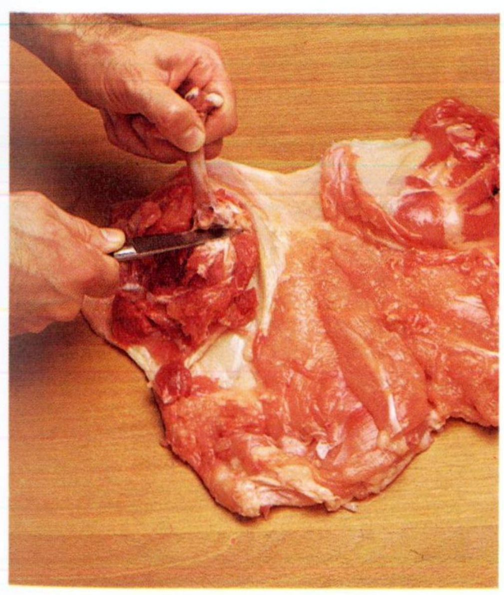


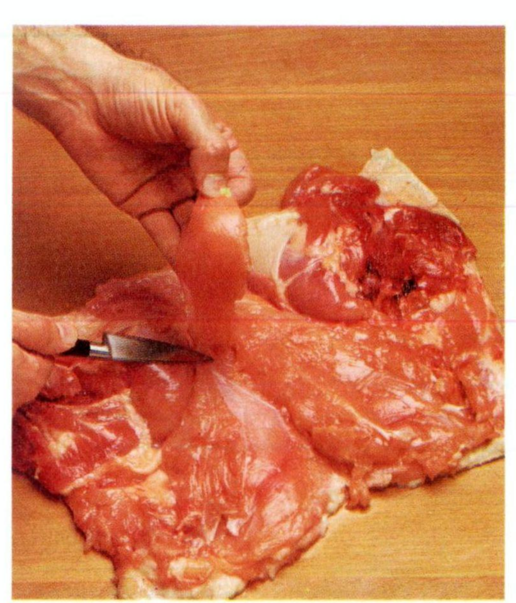


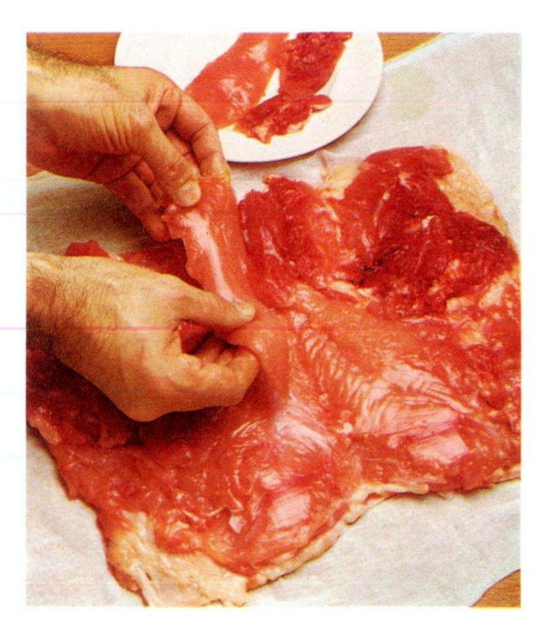
3 **Выделение крыла и ноги.** Одно из крылышек отогните наружу так, чтобы шаровидная головка плеча вышла из полости сустава. Разрежьте соединительную ткань сустава (*вверху*). Выделите ножку с той же стороны птицы таким же способом, освобождая шаровидный сустав, прикрепляющий ножку к тушке.

4 **Отделяем мясо от костей.** Продолжите разрез вниз по бокам птицы. Разрезая ткани от шейного к хвостовому концу, держите нож направленным к грудной клетке. Когда вы дойдете до края килевидной кости, на этом этапе не повредите кожу, в этом месте между кожей и костью нет мяса.

5 **Убираем кости грудной клетки.** Освободите мякоть и кожу с другой стороны птицы таким же способом (*этапы 2—4*). Найдите вилочковую косточку, отделите ее от грудной кости, оставляя мякоть. Сделайте разрез под костным остовом вдоль края грудины (*вверху*), не повреждая кожу. Выньте остов, отрезав хвост вместе с ним.







8 **Удалите кости ножек.** Отрежьте кончик одной ножки. Изнутри, удерживая верхнюю часть бедренной кости, срежьте мякоть. Сустав бедра пересеките между двумя костями (*вверху*). Выделите бедренную кость и удалите. Оставьте очищенную от костей мякоть ножки и крыла вывернутыми внутрь.

9 **Обрезаем мякоть.** Чтобы мясо было равномерно расположено на коже, снимите ножом излишне утолщенные слои мяса из областей крылышек и ножек и отложите их. Найдите два узких филе нижней мякоти, которые легко выделяются из остального мяса грудки; поднимите, выделите и удалите эти филе, отложите их (*вверху*). Удалите сухожилия и нервную ткань из отложенного мяса.

10 **Перераспределение слоев мяса.** Вырежьте из марли прямоугольник 90х60 см. Сложите его вдвое, чтобы получился лоскут 45х60 см. Положите материю на стол, а сверху курицу кожей вниз. Разложите сохраненные мясные слои равномерным слоем по коже.



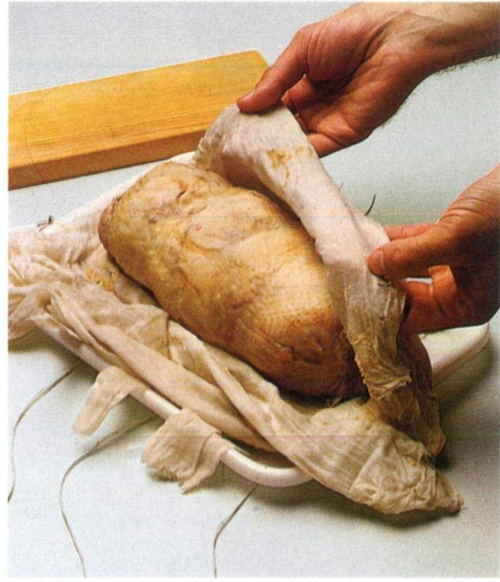




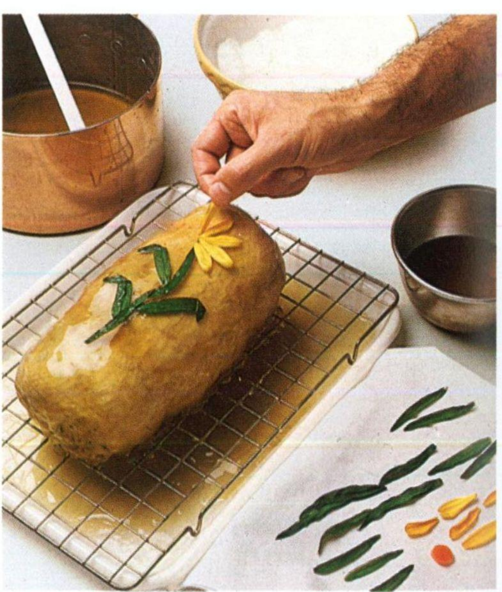
11 **Выкладываем слой начинки.** Приготовьте фарш из телятины и свинины (*рецепт, с. 162*). Нарежьте полосками вареный язык, хребтовый шпик и ветчину толщиной 1 см. Срежьте кожицу трюфелей, затем разрежьте их пополам и положите в фарш. Разложите половину фарша по поверхности птицы. Разложите полоски мяса поверх слоя фарша от хвоста к шее (*вверху*).

12 **Рулет из курицы.** Разложите остальной фарш поверх слоя начинки и полосок мяса. Разложите половинки трюфелей в ряд в центре слоя фарша. Держа ткань за один конец, поднимите соответствующую сторону курицы и заверните его к центру; поднимите и заверните второй конец тушки к центру, образовав цилиндр.

13 **Заворачиваем в марлю.** Натяните края кожи у хвостового и шейного конца курицы поверх рулета из мяса. Заверните рулет в марлю. Скрутите концы марли и свяжите их; обрежьте излишки материи.





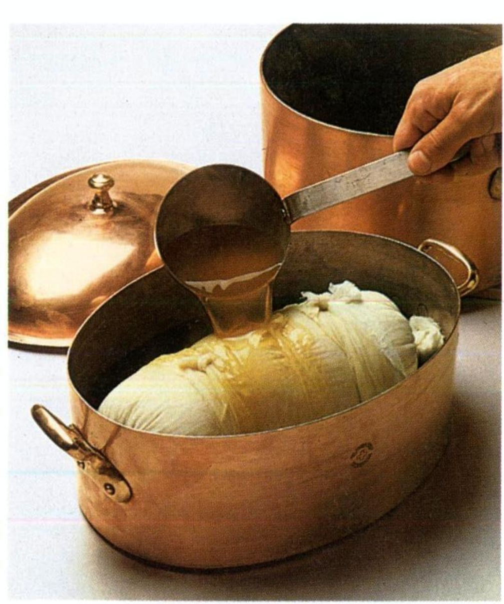


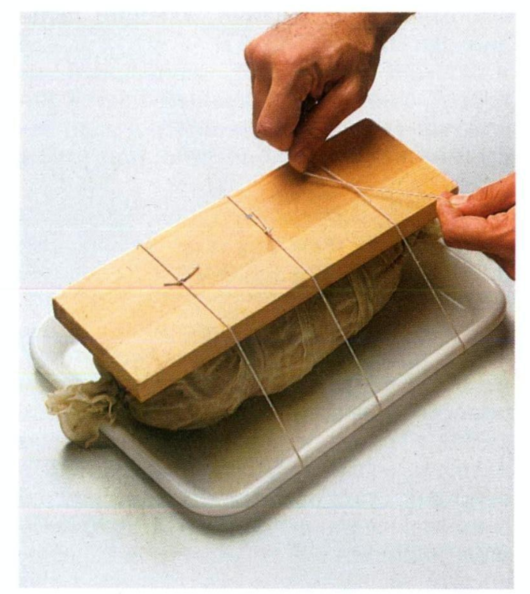
17 **Разверните рулет.** На следующий день достаньте поднос из холодильника и снимите груз. Разрежьте перевязывающие рулет полоски и снимите дощечку. Обрежьте концы марли и осторожно снимите ее с рулета (*вверху*). Смочите бумажные полотенца в горячей воде и сотрите жир с поверхности кожи курицы.

18 **Покрываем рулет желе.** Поставьте решетку на поднос; положите курицу на решетку. Уберите ложкой жир с бульона. Растопите бульон; когда он станет тепловатым, добавьте немного мадеры. Налейте немного бульона в металлическую емкость и поставьте ее на лед. Помешивайте бульон, пока он не станет сиропообразным, затем быстро полейте им заливное (*вверху*).

19 **Украшаем рулет.** Нанесите несколько слоев бульона и охладите рулет в течение нескольких минут после каждого нанесения слоя бульона. Опустите в кипяток листья эстрагона на несколько секунд, затем осушите их на полотенце. Опустите каждый листочек для украшения сначала в желе, подождите, пока он застынет, потом украсьте поверхность рулета листьями, лепестками календулы (*вверху*) и кусочком помидора.







14 **Упаковка рулета.** Чтобы закрепить рулет, не повредив кожу, используйте три полоски марли длиной около 45 см. Оберните одну полоску вокруг средней части рулета и свяжите концы узлом. Двумя другими полосками марли перевяжите посередине остальные два конца рулета.

15 **Варка рулета.** Выберите кастрюлю, соответствующую по размерам вашему рулету. Поместите в кастрюлю решетку и положите на нее рулет. Доведите желатинный мясной бульон (*с. 6*) до кипения; залейте им птицу с верхом. Поставьте кастрюлю на средний огонь, доведите бульон до точки кипения, затем варите без кипячения с неплотно прикрытой крышкой в течение 1 ч 45 мин.

16 **Кладем под пресс.** Когда курица и бульон остынут и станут теплыми, выньте рулет из кастрюли и положите на поднос. Поверх рулета положите деревянную дощечку; привяжите дощечку к подносу (*вверху*). Положите грузики весом в 1 кг на дощечку и поставьте рулет в холодильник на ночь. Если бульон в кастрюле полупрозрачен, процедите его; охладите бульон.

20 **Подаем к столу.** Покройте украшенный галантин желе и охладите, пока он не будет готов для сервировки. Двумя лопаточками переложите заливное на блюдо. Нарежьте его ломтиками, чтобы на разрезе стал виден скрытый рисунок. Положите вокруг кусочки желе (*с. 77*) и подавайте их с каждым кусочком рулета.



# ЦЕЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

Особый вид галантина, дающий сильный зрительный эффект, — это цельный молочный поросенок, очищенный от костей, с начинкой, вареный и затем покрытый сверху желейной глазурью, известной как соус choud-froid, или соус к заливному из дичи.

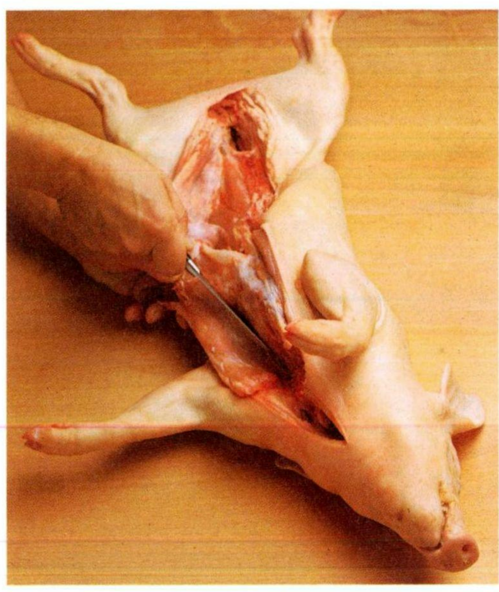
Лучше всего начать приготовления за два дня до подачи блюда к столу. Поросенок частично очищается от костей, сохраняя естественную форму черепа, кости ног и хвостовые косточки; ребра, кости позвоночника и таза удаляются, чтобы облегчить разделку тушки. Затем поросенок на ночь засаливается крупной солью в травах, чтобы усилить вкусовые качества мяса и компенсировать присущую ему сладковатость. На следующий день поросенок фаршируется, подвергается кулинарной обработке в течение восьми часов, затем его оставляют на ночь остудиться, а на следующий день покрывают глазурью и подают к столу.

Для поросенка годится почти любая мясная начинка — в нашем случае использован фарш из телятины, свинины и печени (*рецепт, с. 162*), в который добавлен шпинат. Поросенок весом в 6 кг требует около 2,5 кг фарша. Из него получается приблизительно 40 порций в качестве первого блюда или в качестве закуски.

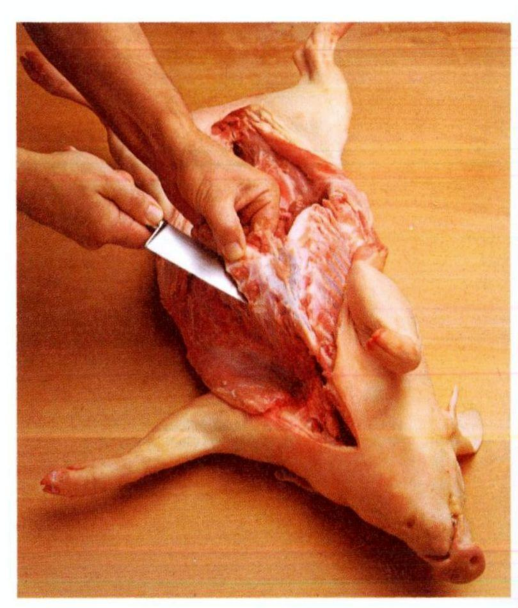
Чтобы закрепить начинку, брюшко поросенка зашивают перевязочной иглой. Затем поросенка заворачивают в марлю, чтобы не повредить его во время варки. Чтобы сохранить его плотным, поросенка привязывают к решетке большого рыбацкого котелка. Всего вам потребует около 4 метров материи. Поросенка варят в едва кипящей воде; вы можете опустить термометр внутрь котелка, чтобы следить за температурой, не превышающей 80°С. Небольшой огонь сохранит мясо сочным и предотвратит от излишнего воздействия тепла.

В связи с большими размерами котелка вам придется поставить его на две конфорки, чтобы тепло поступало равномерно. Можно использовать огнеупорные подставки, чтобы еще лучше контролировать температуру воды.

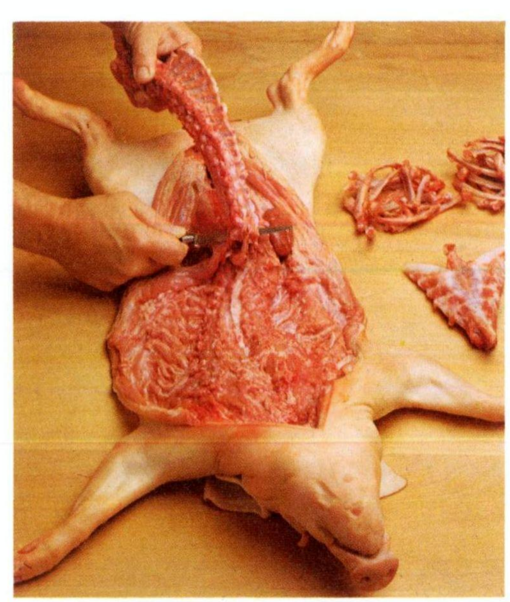
Соус choud-froid для заливного из дичи, описываемый на с. 85 (*рецепт, с. 166*), — это белый соус, к которому добавлены желированный бульон и сливки. Соус придает заливному сияющую белизну сливок и скрывает неровности и дефекты кожи.



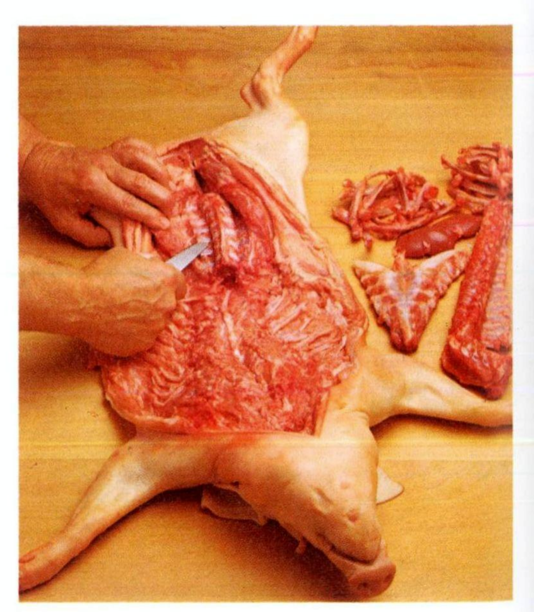
1 **Как вскрыть поросенка.** Уберите или опалите щетинки. Почистите уши, ноздри и ножки небольшим ножом и бумажным полотенцем. Вытрите поросенка материей снаружи и изнутри. Положите поросенка на спину; сделайте разрез по животу до горла. Разрежьте и снимите мякоть с грудины и ребер живота с одной стороны, держа лезвие по направлению к костям (*вверху*).



2 **Удаление грудины.** Снимите мякоть с грудины с другой стороны. При этом разрез идет по хрящам, соединяющим ребра живота с одной стороны (*вверху*). Сделайте второй разрез по хрящам с противоположной стороны грудной клетки, чтобы отделить и вынуть грудину и ребра.

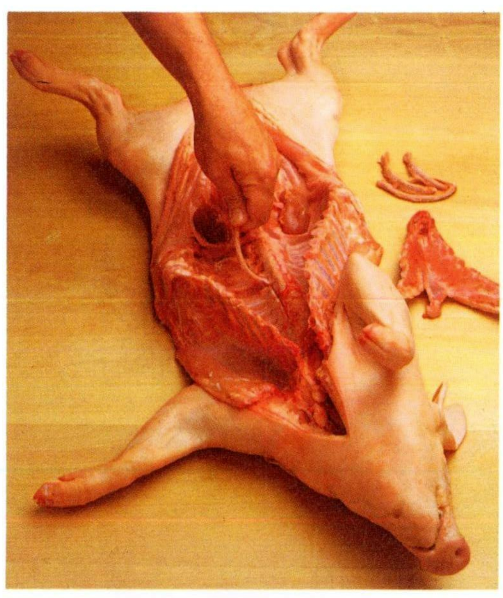


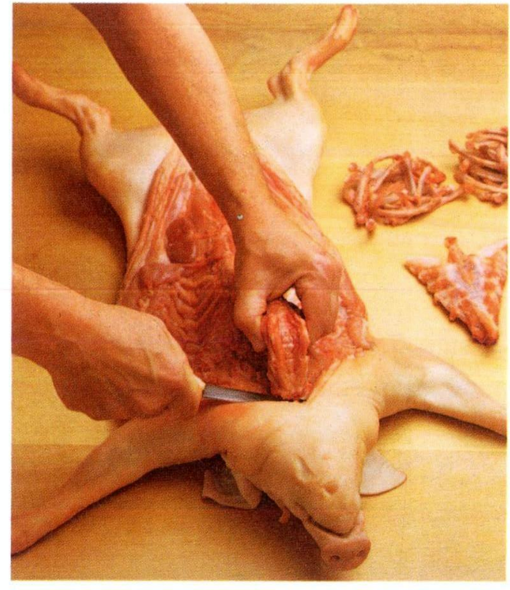
6 **Удаление части позвоночника.** Подтягивая вверх позвоночник одной рукой, разрежьте соединительную ткань, которая удерживает его на месте. Когда вы освободите позвоночник до конца грудной клетки, перережьте его между позвонками (*вверху*), чтобы вынуть эту часть позвоночника. Обе прилегающие к нему почки удалите; вы можете использовать их в приготовлении другого блюда.



7 **Высвобождение нижней части позвоночника.** Чтобы отделить оставшуюся часть позвоночника, разрежьте ножом мясо между филе постной части и позвоночником. Срежьте мякоть с оставшейся части позвоночника (*вверху*) и поднимите его.



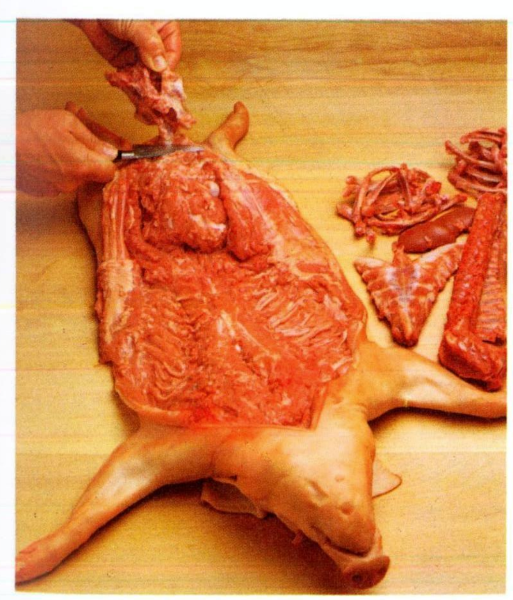




3 **Разрезы между ребрами.** Чтобы по очереди отделить каждое ребро, разрежьте мякоть по обеим его сторонам, держа нож направленным к кости — по глубине разрез должен соответствовать толщине ребра (*вверху*), чтобы оставить как можно больше мяса. Сделайте разрезы по обеим сторонам позвоночника через хрящи, которыми ребра присоединяются к позвоночнику.

4 **Освобождаем ребра задней поверхности.** Начиная с нижнего конца грудной клетки, поднимите одно ребро и проведите по нему ножом, освобождая от мякоти. Поверните ребро вокруг оси так, чтобы отделить его от позвоночника (*вверху*). Выньте остальные ребра по обеим сторонам позвоночника.

5 **Выделение верхней части позвоночника.** Начиная от шейного конца, по направлению к почкам разрежьте соединительную ткань по обеим сторонам позвоночника, чтобы освободить мякоть от выступающих концов костей. Найдите шейный конец позвоночника, где он соединен с черепом, и перережьте сухожилия, удерживающие череп, поднимая позвоночник, как показано на фотографии (*вверху*).



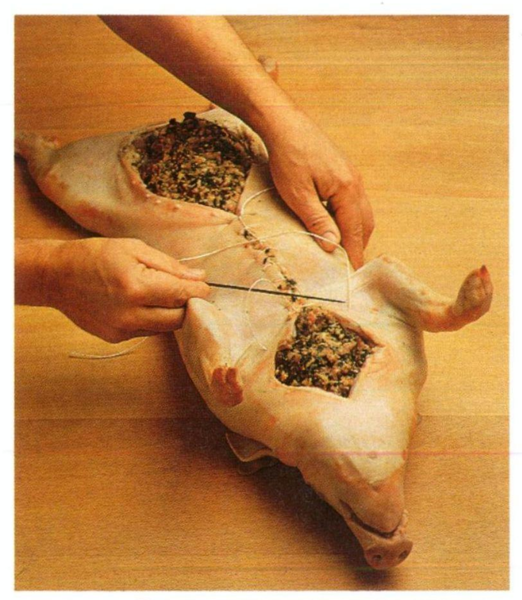




8 **Удаление тазовой кости.** Вырежьте тазовую кость, рассеките сухожилия, которые удерживают ее, если нужно, отогните ножку, чтобы обнаружить тазобедренный сустав. После высвобождения тазовой кости (*вверху*), уберите небольшой позвонок, которым хвостик присоединяется к позвоночнику. Оставьте хвостовые косточки. Переверните поросенка на живот.

9 **Посолите поросенка.** Вотрите крупную соль и травы (в нашем случае тимьян, майоран, душица и чабер) в кожу поросенка. Положите поросенка на спину на поднос и посыпьте его внутреннюю поверхность солью и травами, втирая их в мясо (*вверху*). Закройте поросенка и оставьте на ночь в прохладном месте. На следующий день промойте поросенка и высушите его изнутри и снаружи с помощью бумажных полотенец.

10 **Начинка из фарша.** Приготовьте фарш — в нашем случае из телятины, свинины и печени со шпинатом (*с. 20*). Заполните полость тушки фаршем; не укладывайте слишком плотно, иначе во время приготовления кожа может обгореть. Вденьте нить в иглу; завяжите узел на конце нити. Проведите первый стежок посередине разреза (*вверху*).



11 **Зашиваем поросенка.** Для избежания деформации кожи натягивайте оба края разреза по мере зашивания. Прошивая кожу по направлению вверх, к голове, прошивайте вперед и назад с двухсантиметровым интервалом, вытаскивая каждый раз иглу через петлю после каждого стежка (*вверху*). Когда дойдете до шеи, завяжите нить. Начав снова с середины, зашейте нижнюю половину.



12 **Уложите поросенка на решетку.** Разрежьте марлю площадью около квадратного метра на четыре части, чтобы получились бинты. Перевяжите ими все четыре ножки, полностью завернув их в материю. Закрепите бинты, перевязав их поверх узенькими полосками материи. Уложите поросенка брюшком вниз на решетку рыбацкого котелка (*вверху*).



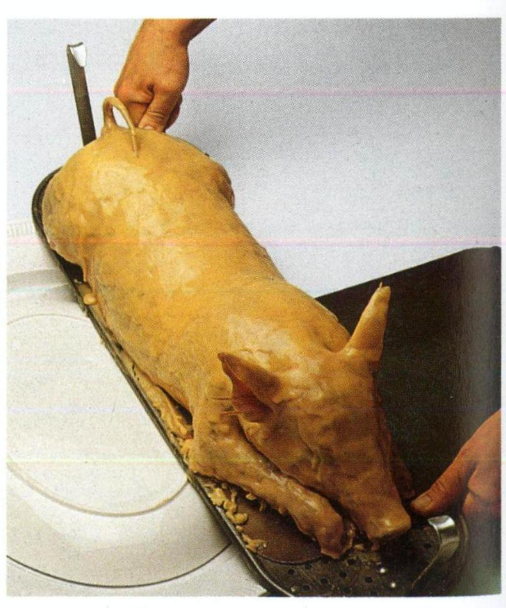
13 **Заворачиваем поросенка.** Оберните морду поросенка несколькими слоями материи, закрепите ее на передних ножках. Завяжите двойную полоску материи вокруг морды и передних ножек. Заверните в полоску материи и хвостик. Закрепите бинтик полоской материи, завязав ее узелком вверх. Сверните вовнутрь ушки поросенка и тоже забинтуйте их (*вверху*), завязав полоску материи на узелок.



14 **Варка поросенка.** Заверните поросенка и решетку в марлю. Закрепите материю полосками поверх головы, отогните назад каждое ушко, привяжите их в этом положении, также перевязав полосками марли. Опустите поросенка в котел. Залейте водой, посолите. Нагревайте воду до тех пор, пока она не начнет подрагивать; затем продолжите готовить поросенка с неплотно закрытой крышкой в течение восьми часов.



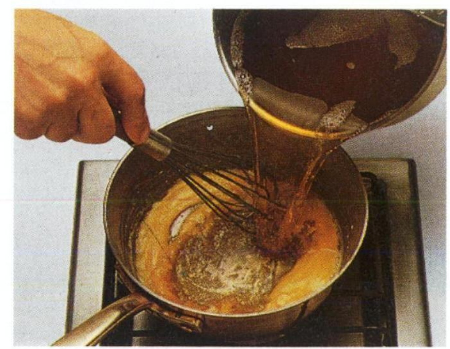
15 **Глазурование.** Достаньте решетку с поросенком из котла, вылейте воду. Развяжите уши, но не разворачивайте их; воткните позади них шпильки. Поставьте поросенка охладиться на ночь в котле, заполненном льдом. Затем разверните поросенка. Сотрите жир горячими влажными полотенцами. Уберите шпильки. Раскройте уши поросенка с помощью зубочисток. Смажьте поросенка соусом (*см. рецепт на с. 85*).



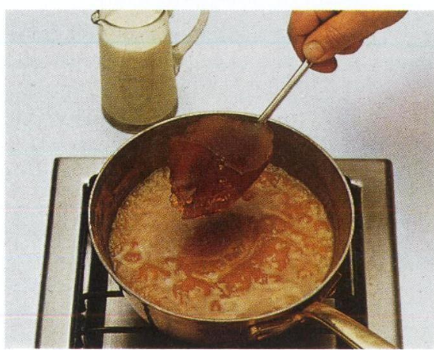
16 **Укладываем поросенка на блюдо.** Охладите поросенка в котле, поставленном в лед, чтобы застыла глазурь. Добавьте еще слой соуса, охлаждая поросенка между наложениями слоев. Приготовьте большую тарелку с подставленным под нее перевернутым блюдом. Поставьте решетку на край этого блюда. Лопаточкой переложите поросенка с противня на блюдо.

**17** **Подаем к столу.** Посыпьте поросенка мелко порезанной петрушкой, вокруг разложите желе, порезанное кусочками (*с. 77*). Разрезать поросенка начните с середины спинки по средней линии назад, затем перпендикулярно сделайте другой разрез, чтобы отделить четвертую часть поросенка; снимите ее с блюда и порежьте ломтиками (*вверху*). Срежьте мясо с задней ножки. Вырежьте соответствующую часть с другого бока поросенка и также порежьте ее ломтиками. Разделайте подобным же образом передние четвертинки поросенка; срежьте ломтики мяса с ушей и мордочки. Подавайте с кусочками желе.

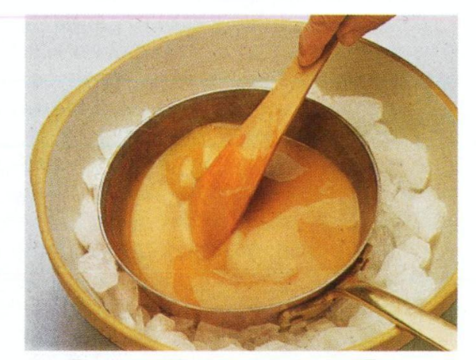
## Союз сливок и желе



**1** **Приготовление белого соуса.** Распустите сливочное масло. Подмешивайте муку, готовьте 3—4 мин. Затем взбейте ее с растаянным мясным бульоном (*вверху, с. 6*). Поставьте сковороду с краю конфорки; когда заправка закипит, снимите пленочку жира.



**2** **Добавление желе и сливок.** Выпарить соус, помешивая, чтобы предупредить загустевание. Положите в него нерастаянное желе (*вверху*); продолжайте выпаривать соус после каждого добавления. Понемногу добавьте двойные сливки.



**3** **Перемешайте соус на льду.** Еще раз выпарить соус для уменьшения объема, перемешивая при этом, чтобы соус не подгорел. Снимите сковороду с огня и поставьте в миску со льдом. По мере охлаждения соус перемешивайте (*вверху*). Когда соус начнет загустевать, снимите со льда.

# В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ — УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Заливное из свиной головы — существенное и привлекающее внимание блюдо. Украшается вложенным в рот яблоком и покрывается сверху глазурью; наполненная начинкой вареная голова притягивает взгляд, а вкус ее незабываем.

Вам потребуется свиная голова, отрезанная так, чтобы за ушами оставалось еще 10 см, то есть не меньше трех шейных позвонков, что позволяет придать нужную форму при приготовлении этого блюда и устойчиво расположить на блюде при сервировке.

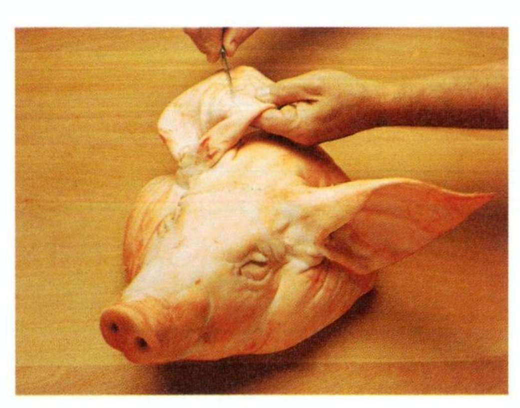
Свиная голова очищается от костей, не повреждая кожу с ушами. Единственные кости, которые оставляют при обработке, — кончик носовой части и соответствующая часть нижней челюсти. Маска свиной головы, освобожденная от костей, становится тем контейнером, в который можно уложить фарш; после начинки форма головы восстановится.

Чтобы обработать голову без повреждений, требуется достаточно времени. Нож все время должен быть направлен к кости. Будьте особенно внимательны, когда будете освобождать кожу верхней части головы и вокруг глаз. После того как кости будут удалены, срежьте мякоть с маски головы. И мякоть, и маска головы засаливаются на ночь; мякоть измельчается и добавляется в фарш.

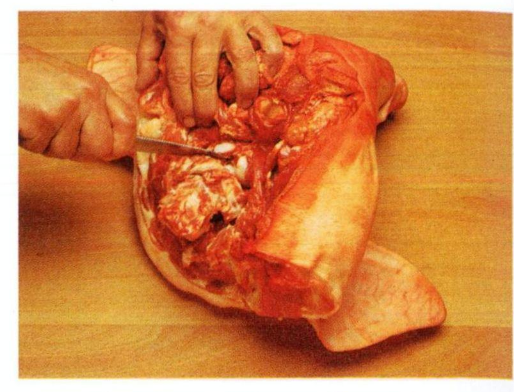
Для небольшой головы, весом в 5 кг, вам потребуется около 3 кг фарша. Подойдет любой мясной фарш. В нашем случае применена начинка, используемая для приготовления мясного рулета (*с. 18*). Если у вас останется фарш, приготовьте из него рулет (*с. 20*) и порежьте его ломтиками в качестве гарнира.

Подготовленная к варке голова заворачивается в марлю и закрепляется полосками из этого же материала, чтобы слои марли не спадали. При использовании ниток остаются следы на поверхности головы после приготовления. Голову необходимо варить при едва заметном движении воды, без закипания, чтобы сохранить мясо сочным. Если допустить излишнее движение водяных потоков при варке, голову можно переварить, причем уши и мордочка могут отделиться до окончания варки. Чтобы убедиться, что температура воды не поднимается выше 80°С, повесьте термометр внутри кастрюли.

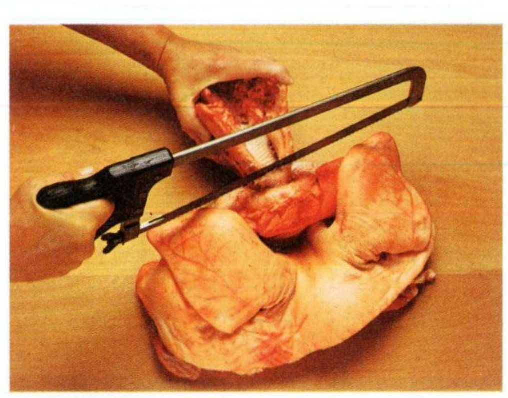
Чтобы придать блюду золотистый блеск, его подкрашивают шафраном и покрывают мясным желе, выпаренным до сиропообразной консистенции.



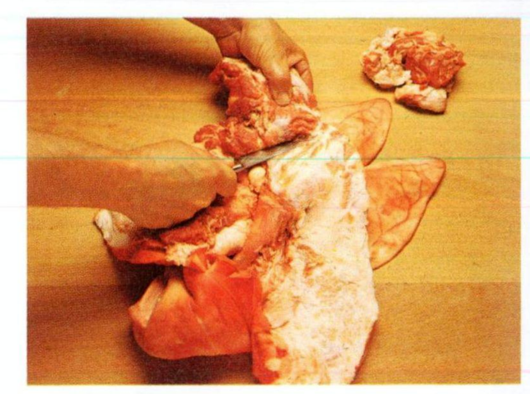
1 **Как чистить голову.** Острым ножом соскоблите все волоски; остальные опалите на огне. Уберите ресницы щипчиками. Маленьким ножом и бумажным полотенцем почистите уши и ноздри. Ополосните голову; осушите ее полотенцем.



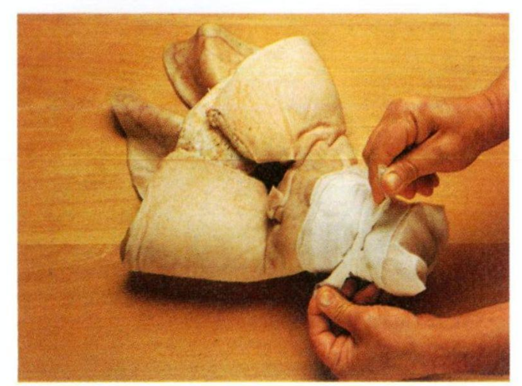
2 **Как удалить позвонки.** Поверните голову лобной часть вниз. Пальцами нащупайте шейный позвонок. С помощью ножа отделите мякоть. Там, где позвоночник соединяется с черепом, пересеките соединительную ткань; выньте позвонки.



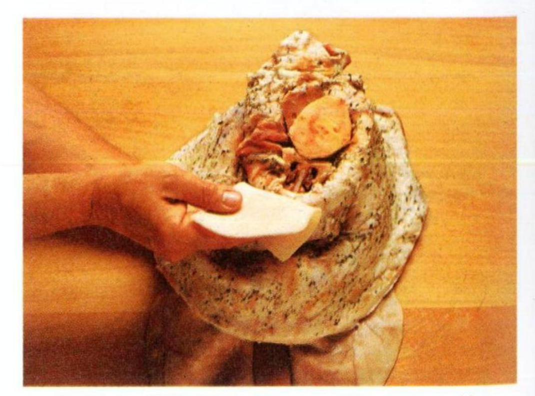
6 **Как отпилить носовую часть костей.** Снимите мякоть с носовой части и нижней челюсти; при этом оставьте нетронутыми около 6 см носовых костей. Отпилите соответствующие части носовых костей и нижней челюсти (*вверху*), оставляя около 7,5 см костей на конце.



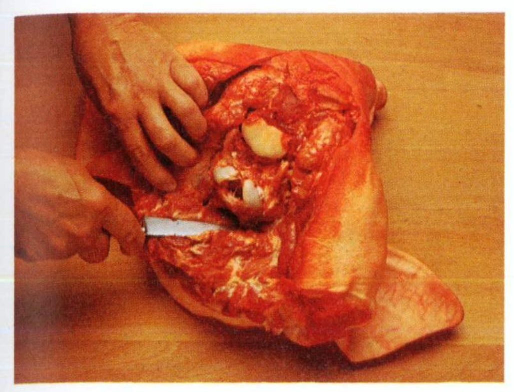
7 **Подготовка кожи.** Постарайтесь не проткнуть кожу головы, срезая мякоть, жир, нервные волокна и шейные железы с внутренней стороны маски (*вверху*); оставьте нетронутым тонкий подкожный слой жира. Чтобы маска головы была гибкой, поколотите ее колотушкой. Сохраните мякоть.



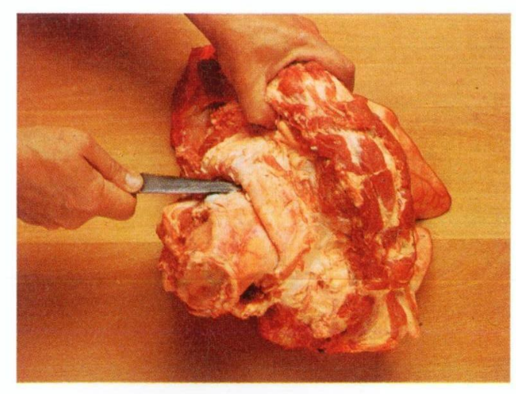
11 **Как завернуть мордочку.** Заверните мордочку в несколько слоев марли. Полоской ткани перевяжите повязку и завяжите ее узелком вверх, чтобы материал оставался на месте (*вверху*).



12 **Как «запечатать» мордочку.** Чтобы начинка не сдвигалась, закройте мордочку изнутри слоем хребтового шпика (*с. 8*).



3 **Удаление мякоти с костей черепа.** Пальцами найдите челюстные кости. Острым ножом очистите кости черепа со всех сторон. Держа нож по направлению к кости, отделите мясо (*вверху*).



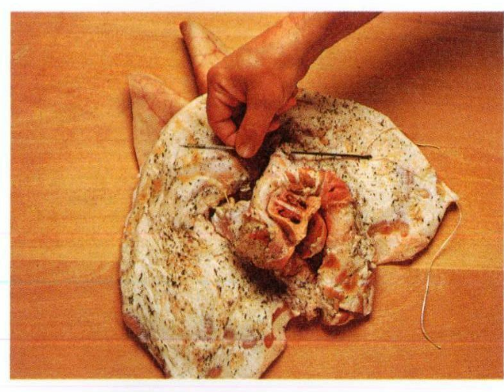
4 **Как очистить маску головы.** Положите голову на подбородок. По мере освобождения маски выворачивайте ее по направлению к векам (*вверху*). При обработке области глаз пересеките ткани, соединяющие веки с черепом; глаза при этом остаются в черепе.



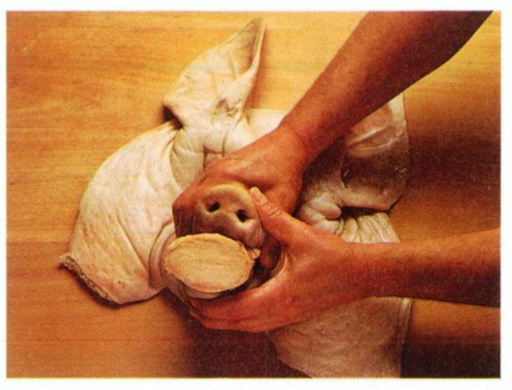
5 **Как удалить язык.** Положите голову шейной стороной на стол, носом вверх. Откройте рот; поднимите язык. Перережьте оболочки под языком; поверните голову на лоб, вырежьте и выньте язык.



8 **Как посолить маску головы.** Замочите маску головы в подсоленной воде на один час; высушите ее полотенцем. Поместите маску на поднос. Вотрите в нее соль и высушенные травы. В нашем случае это тимьян, душица, майоран и чабер. Закройте маску, поставьте на ночь в прохладное место.



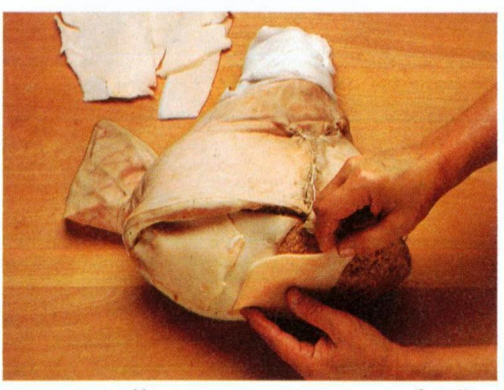
9 **Как зашить веки.** Чтобы удалить излишки соли, тщательно прополощите маску в холодной воде; осушите ее полотенцами. Зашейте веки изнутри, используя для прокола внутренние оболочки век (*вверху*); будьте осторожны, чтобы не проткнуть кожу век.



10 **Как сделать рот открытым.** Вотрите в кожу маски головы лимонный сок. Чтобы рот оставить открытым во время приготовления, положите в него кусочек мозговой кости около 10 см длиной (*вверху*).



13 **Как зафаршировать голову.** Приготовьте мясной фарш (*рецепт, с. 162*). Измельчите мясо, которое осталось у вас при обработке головы, и добавьте его в фарш. Положите пригоршню фарша поверх слоя шпика, который вы уложили до этого (*вверху*).



14 **Как «запечатать» начинку.** Сшейте края отверстия со стороны шеи шпиговальной иглой и нитью. Заполните маску фаршем и закройте выступающий фарш слоями шпика (*вверху*). Ломтиками шпика закройте расстояние между начинкой и маской.



15 **Как завернуть голову в материал.** Сверните уши по длине, затем заверните их в марлю. Сложите большой квадратный кусок марли вдвое по диагонали; закройте им конец, запечатанный шпиком, и завяжите концы за ушами. Заверните голову в слой марли, сшейте концы.



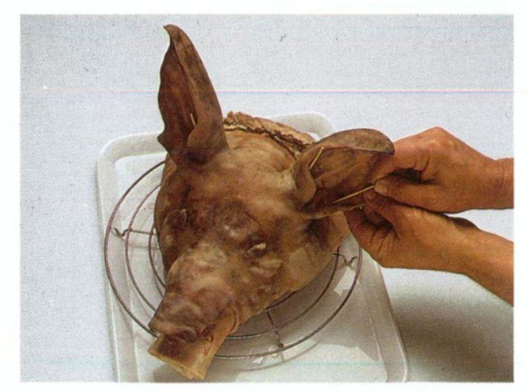
**16** **Укладка головы в кастрюлю.** Поставьте голову мордочкой вверх на решетку и закрепите ее на решетке. Поместите металлическую крышку у нижней стороны головы, закрепите мордочку к подставке полоской марли, опустите голову в кастрюлю.



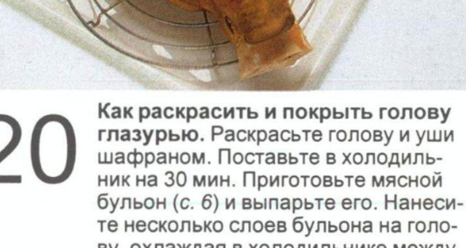
**17** **Приготовление головы.** Залейте голову водой; положите пригоршню соли. Готовьте, пока вода не придет в едва заметное движение; поддерживайте эту температуру в течение 8 ч, заливая голову сверху холодной водой. Затем остудите голову до теплого состояния.



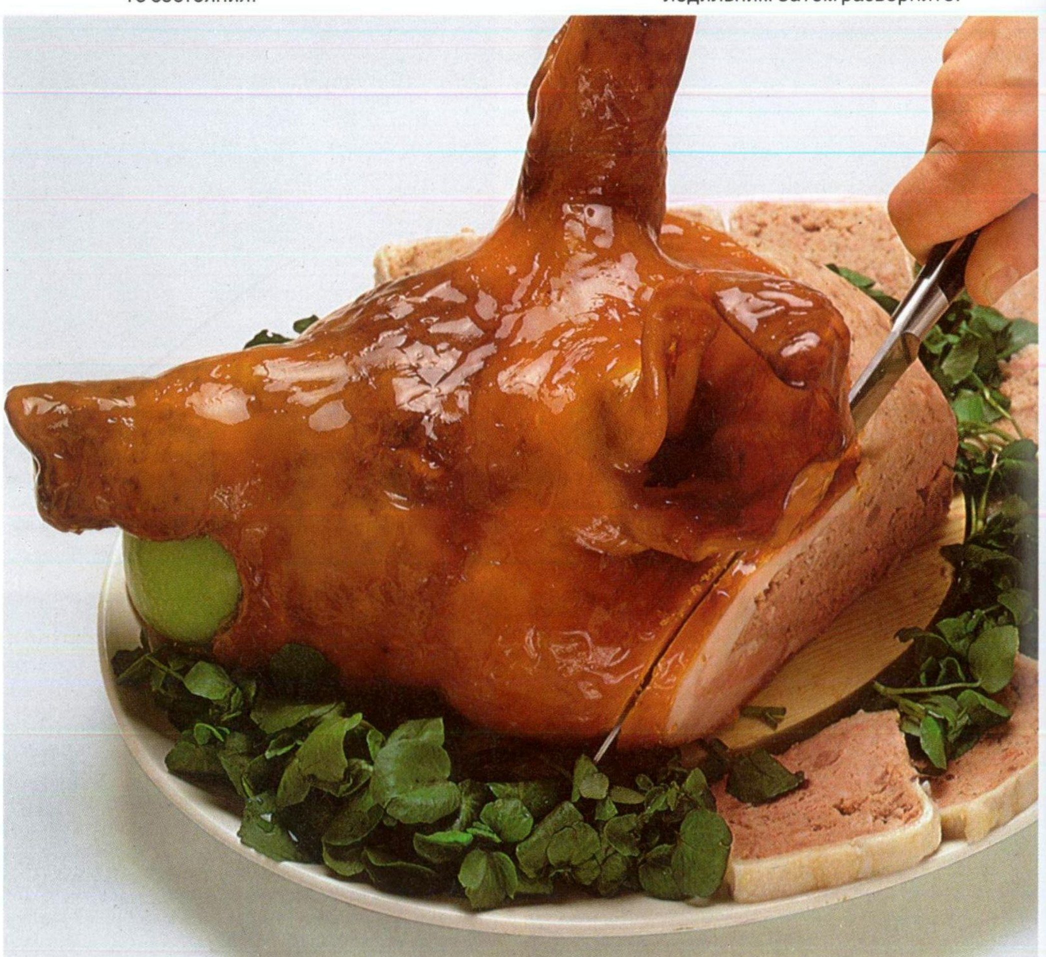
**18** **Как освободить голову от поддерживающих приспособлений.** Снимите металлическую подставку, отвяжите голову от решетки. На поднос поставьте решетку; сверху поставьте голову ушами вверх. Выпрямите уши. Поставьте голову на ночь в холодильник. Затем разверните.



**19** **Голову нужно протереть.** Смочите полотенце в горячей воде и сотрите весь жир с поверхности. Аккуратно разверните уши и поддержите их с помощью зубочисток (*вверху*). Тщательно растворите немного порошка шафрана в нескольких столовых ложках горячей воды.



**20** **Как раскрасить и покрыть голову глазурью.** Раскрасьте голову и уши шафраном. Поставьте в холодильник на 30 мин. Приготовьте мясной бульон (*с. 6*) и выпарьте его. Нанесите несколько слоев бульона на голову, охлаждая в холодильнике между нанесением слоев.



**21** **Как разрезать галантин.** Перенесите голову на дощечку и поставьте ее на блюдо. Уберите ломтики сала с шейного конца и аккуратно обрежьте начинку. Изо рта выньте кусочек кости и, поддерживая зубочистками, замените его яблоком. Вокруг головы положите листья водяного кресса и ломтики рулета. Ломтики заливного можно разрезать по диагонали (*вверху*). Можно отрезать уши, порезав их ломтиками.

# АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ



В приводимой ниже антологии редакторы и консультанты этого тома приводят рецепты, описывающие кулинарные традиции и кулинарную литературу многих стран. Сюда входят рецепты как простых овощных рулетов, так и паштетов из дичи и избранных галантинов.

Антология охватывает пять столетий и включает рецепты 111 писателей, многие из которых способствовали распространению кулинарного искусства. Вы также встретитесь с рецептами малоизвестных авторов, которые хранятся в списках в частных коллекциях; многие из этих рецептов никогда не публиковались ранее в переводе на английский язык. Некоторые рецепты уходят корнями в прошлое на много веков; другие — столь же современны, как и новая кухня, которая в настоящее время подается знаменитыми шеф-поварами в ресторанах.

Так как раньше многие авторы, записывавшие рецепты, не сообщали о количестве ингредиентов или времени и температуре приготовления, эти рецепты снабжены проверенными данными. При необходимости предварительные замечания, выделенные курсивом, были сделаны редакторами тома. Для архаичных названий подобраны современные термины, но так, чтобы сохранить характер оригинальных рецептов и создать настоящую антологию, где авторский текст изменен минимально. В тех случаях, где описание вам покажется несколько отрывочным, обратитесь к первой части книги, где приведены фотографии и подробные объяснения.

Для более простого использования «Антология рецептов» имеет ту же последовательность, что и первая часть книги, касающаяся техники приготовления. Рецепты, описывающие стандартные приготовления мясных фаршей, теста, бульонов и соответствующих соусов, приводятся в разделе «Стандартные рецепты» в конце книги. Некоторые авторы используют слово «паштет» — «pate» в отношении блюд, по сути, являющихся рулетами. Несмотря на то, что сохранена авторская терминология, они включены в раздел, посвященный рулетам.

Предложения по сервировке, включенные в некоторые из приводимых рецептов, конечно, не являются обязательными. Многие блюда, рецепты которых приводятся в антологии, могут подаваться и как закуска, и как основное блюдо. При общем расчете, 1 кг паштета или рулета может быть разделен на 6 порций в качестве основного блюда или на 12 в качестве закуски. Эти расчеты могут меняться в зависимости от того, насколько питательно то или иное блюдо и насколько питательно все меню в целом.

Ингредиенты, приводимые в рецептах, перечисляются в порядке использования, при этом основные ингредиенты помещены в начале. Все измерения, приведенные в ложках, одинаковы.

# МЯСНЫЕ РУЛЕТЫ

## ХЛЕБ ИЗ СВИНИНЫ И ШПИНАТА

*Для приготовления 2 кг рулета:*

| | |
|---|---|
| Очищенная от костей голова свиньи, жирная и постная | 1 кг |
| Печень свиньи | 500 г |
| Очищенная от костей филейная часть свинины | 500 г |
| Соль и перец | |
| Зубчики чеснока | 3 |
| Шпинат | 250 г |
| Небольшой кабачок, разрезанный на четыре части и очищенный | 1 |
| Веточка петрушки | 1 |
| Яйцо | 1 |
| Тертый мускатный орех | |
| Бланшированный крепин | 125 г |
| Сливочное масло | 30 г |
| Тонкий ломтик свиного шпика 3 кв. см | 1 |
| Маленькая веточка высушенного шалфея | 1 |

Положите свиную голову в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте соль, перец и один зубчик чеснока. Доведите до кипения и варите без кипения около двух часов, пока мясо не станет мягким Выньте мясо из бульона.

Приготовьте шпинат и кабачок в оставшемся от варки бульоне, пока они не станут мягкими — кабачок готовить около 15 мин и 5 мин — шпинат. После варки дайте воде стечь, выжмите зелень, чтобы убрать из нее излишки воды. Бульон сохраните.

Измельчите приготовленное мясо и овощи вместе с печенью и филейной частью свинины. Измельчите две оставшиеся головки чеснока и петрушку и положите их в смесь. Положите яйца и приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Хорошенько перемешайте. Разложите свиной сальник на большом блюде; положите на него мясную смесь, выровняйте поверхность и заверните края сальника вокруг фарша, чтобы полностью закрыть его.

Налейте 450 мл бульона в емкость для выпечки. Положите сливочное масло и переложите в него завернутую мясную смесь, чтобы края завернутого сальника были внизу. В середину положите свиной шпик, закрепленный веточкой шалфея. Поставьте блюдо в предварительно разогретую до 190°С духовку и выпекайте в течение часа, не закрывая крышкой. Через полчаса регулярно поливайте рулет бульоном; убедитесь, что мясной хлеб, который вы готовите, не высыхает. Приготовленное блюдо можно есть как горячим, так и холодным.

PAUL BOULLARD
LA CUISINE AU COIN DU FEU

## НОРТУМБЕРЛЕНДСКИЙ MITTON ИЗ СВИНИНЫ

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Колбасный фарш | 750 кг |
| Измельченные свежие травы (петрушка, тимьян, кервель, лук-резанец, майоран, немного шалфея) | 6—8 ст. л. |
| Сырой бекон с прослойками жира ломтиками около | 350 г |
| Соль и свежемолотый перец | |

Поджарьте небольшой кусочек колбасного фарша и при необходимости добавьте приправ по своему вкусу. Сделайте небольшие плоские брикетики из колбасного фарша и обваляйте их в смеси трав.

Выложите смазанную жиром форму для пудинга ломтиками бекона и положите слой брикетиков из колбасного фарша, слой ломтиков бекона и так далее, пока не используете все компоненты, слегка приправьте по вкусу. Уложите слой фольги поверх мяса и положите сверху груз, чтобы мясо находилось под прессом во время приготовления.

Поставьте форму в емкость для выпекания хлеба, с налитой водой, и готовьте около часа в предварительно разогретой до 180° С духовке, сняв груз и фольгу за 15 мин до окончания приготовления. Дайте избытку жира стечь (правда, блюдо будет храниться дольше, если этого не сделать). Блюдо можно подавать горячим, но оно также хорошо на вкус и в холодном виде (не забудьте поставить сверху груз, пока ваше блюдо остывает).

SIMONE SEKERS
PATES, TERRINES AND POTTED MEATS

## СОСИСОЧНЫЕ ТЕФТЕЛИ ИЗ АРДЕША

*Caillettes de l'Ardeche*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Колбасный фарш | 500 г |
| Листовая свекла, бланшированная | 500 г |
| Шпинат, бланшированный | 100 г |
| Палочка сельдерея, бланшированная | 1 |
| Свиная печень | 150 г |
| Соль и перец | |
| Четыре специи (высушенный тимьян, базилик) | |
| Крепин | 125 г |

Измельчите вместе все бланшированные овощи и свиную печень. Соедините с колбасным фаршем, приправьте солью, перцем, четырьмя видами пряностей, тимьяном, базиликом и хорошенько перемешайте.

Сделайте небольшие шарики из приготовленной смеси и заверните их в кусочки крепина/сальника. Положите их на блюдо для выпекания, смазанное сливочным маслом, и выпекайте около 20 мин в предварительно нагретой до 220°С духовке. Тефтели можно подавать как горячими с картофельным пюре, так и холодными.

EUGENIE BRASIER
LES SECRETS DE LA MERE BRAZIER

## ТЕФТЕЛИ ИЗ РУБЛЕНОЙ ПЕЧЕНИ (ФАГОТЫ)

*Gayettes*

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, нарезанная кубиками | 250 г |
| Телячьи легкие, нарезанные кубиками | 250 г |
| Свиные почки, нарезанные кубиками | 300 г |
| Сосисочный фарш | 300 г |
| Печень курицы, измельченная | 100 г |
| Соль и перец | |
| Зубок чеснока | 1 |
| Лук-шалот, порезанный | 1 |
| Петрушка, порезанная | 3 ст. л. |
| Трюфели, порезанные кубиками (дополнит.) | 1 |
| Крепин, порезанный квадратиками | 125 г |

Положите в миску свиную печень, легкие, почки, соль и перец, чеснок, лук-шалот, петрушку и трюфели (если вы их будете использовать). Закройте крышкой и оставьте мариноваться на 10—12 ч.

Порежьте маринованную смесь крупными кусочками; добавьте сосисочный фарш и куриную печенку. Разделите полученную смесь на шарики размером в мандарин и заверните каждый шарик в кусочек крепина. Положите их на блюдо для выпекания и готовьте в предварительно нагретой до 180°С духовке 1,5 ч. Подавать холодными.

70 MEDECINS DE FRANCE
LE TRESOR DE LA CUISINE DU BASSIN MEDITERRANEEN

## РУЛЕТ С БАЗИЛИКОМ

*La Terrine au Basilic*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Постная свинина без костей, измельченная | 250 г |
| Телятина без костей, измельченная | 250 г |
| Телячья печень, порезанная кубиками в 2 см | 250 г |
| Соль и перец | |
| Бренди | 80 мл |
| Оливковое масло | 80 мл |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Пучок базилика с листьями, отделенными от стебля | 1 |
| Лавровый лист | 2 |

Соедините свинину и телятину и приправьте солью и перцем. Положите печень в бренди, растительное масло и тимьян и оставьте мариноваться, по крайней мере, на 2 ч.

Положите слой измельченного мяса толщиной в 2 см в форму. Следом уложите слой листьев базилика, один слой печени, снова слой базилика, далее слой измельченного мяса и так далее, заканчивая слоем измельченного мяса. Сверху положите лавровый лист.

Поставьте форму на водяную баню в предварительно нагретую до 200° С духовку и готовьте 45 мин — 1 ч. Остудите, охладите и подавайте холодными со сливочным маслом и маслинами.

FLORENCE DE ANDREIS
LA CUISINE PROVENCALE D'AUJOURD'HUI

## РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ

*Terrine de Porc*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная грудинка, измельченная | 1,25 кг |
| Свиная печень, измельченная | 250 г |
| Репчатый лук, мелко порезанный | 1 |
| Зубчик чеснока, измельченный | 2 |
| Веточки розмарина (или 2 ст. л. высушенного розмарина) | 2 |
| Яйцо | 1 |
| Бренди | 2 ст. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | |
| Свиная ножка, расколотая | 1 |

Смешайте измельченное мясо с луком, чесноком и листьями одной веточки розмарина. Если вы решили пользоваться высушенными травами, изотрите их мелко и положите в мясо. Взбейте яйцо и бренди вместе и положите в миску с большим количеством соли и перца. Хорошенько перемешайте все ингредиенты. Поджарьте небольшой кусочек смеси, чтобы попробовать на количество приправ.

Переложите ложками смесь в глиняную или в другую жаропрочную посуду. Положите и придавите сверху свиную ножку и еще одну веточку розмарина, если вы его используете. Поставьте форму на водяную баню в предварительно нагретую до 220° С духовку. Через 15 мин убавьте жар до 190° С и далее готовьте при этой температуре 1—1,5 ч, пока мясо не начнет отставать от стенок формы, а сок не станет прозрачным.

Выньте форму из духовки, снимите свиную ножку и веточку розмарина и разровняйте поверхность. Положите груз поверх рулета и дайте ему остыть. Оставьте в прохладном месте, по крайней мере, на день перед подачей к столу.

HELGE RUBINSHTEIN
FRENCH COOKERY

## РУЛЕТ ИЗ СМЕШАННОГО МЯСА

*Terrine d'Albas*

*Для приготовления 4 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик без костей, порезанный маленькими кубиками | 1 |
| Постная телятина, мелкими кубиками | 500 г |
| Свиная корейка/свиной окорок, мелкими кубиками | 500 г |
| Куриная печенка, мелкими кубиками | 500 г |
| Свиной хребтовый шпик | 2 кг |
| Яйцо | 4 |
| Соль | 100 г |
| Перец | |
| Тимьян | 1 ст. л. |
| Лавровый лист, измельченный | 1 |
| Арманьяк или другой вид бренди | 125 мл |

Равномерно перемешайте все ингредиенты. Положите в форму и поставьте на ночь в холодильник.

На следующий день разогрейте духовку до 200°C. Поставьте в нее форму. Через 30 мин убавьте жар до 180°C. Далее готовьте около 7 ч. Попробуйте рулет на готовность с помощью шпильки, воткнув ее в центр; если выбегает прозрачный сок, а сама шпилька, вынутая из рулета, стала горячей на ощупь, рулет готов. Подавать холодным.

HENRY PHILIPON
CUISINE DU QUERCY ET DU PERIGORD

## РУЛЕТ ИЗ ВЕТЧИНЫ, СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Ветчина, порезанная кубиками | 500 г |
| Свинина, измельченная | 500 г |
| Телятина, измельченная | 500 г |
| Зубчик чеснока, измельченный | 1 |
| Ягоды можжевельника | 6 |
| Тимьян и майоран | каждого по 1/2 ч. л. |
| Молотый мускатный цвет | 1/2 ч. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | |
| Белое вино | 100 мл |
| Бренди | 2 ст. л. |
| Тонкие ломтики бекона с прожилками, порезанные на полоски в 5 см | 125 г |
| Лавровый лист | 1—2 |

Перемешайте ветчину, свинину и телятину с чесноком, ягодами можжевельника, травами, перцем и очень небольшим количеством соли, так как ветчина, скорее всего, будет соленой. Переложите смесь в миску, налейте белого вина и бренди. Оставьте постоять 1—2 ч. Закройте дно неглубокой формы для рулета ломтиками бекона. Положите мясной фарш, закройте его слоем таких же ломтиков бекона. В центре положите один или два лавровых листа. Поставьте миску в форму для выпечки хлеба с водой в духовку, предварительно нагретую до 150°C на 2,5—3 ч. Затем дайте рулету остыть. Подавайте с тостами и салатом.

ELIZABETH DAVID
CLASSICS: SUMMER COOKING

## ДОМАШНИЙ РУЛЕТ

*Terrine Maison*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная телятина без костей, половина нарезанная тонкими полосками, половина — кубиками | 500 г |
| Свиная грудинка, постная часть нарезанная кубиками, жирная — мелко изрубленная | 500 г |
| Свиной окорок (ветчина, свиная ножка), постная часть, приготовленная кубиками, жирная — мелко изрубленная | 1 |
| Куриная печень, мелко изрубленная | 10 |
| Сухое белое вино | 750 мл |
| Бренди | 100 мл |
| Соль | 30 г |
| Перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Яйцо | 2 |
| Мука | 100 г |
| Ломтики хребтового шпика | |
| Гусиная печенка, нарезанная ломтиками | 100 г |
| Трюфели, ломтиками | 1 |
| Растопленное сало | |

Положите нарезанное кубиками и изрубленное мясо в миску и добавьте вина, бренди и приправ. Оставьте мариноваться на 24 ч. Замесите яйца и муку с мясом и маринадом.

Выложите глиняную форму ломтиками свиного шпика. Положите поверх него мясной фарш, слой полосок телятины, слой мясного фарша и так далее, пока форма не заполнится наполовину. Положите ломтики гусиной печенки и трюфели, расположив их так, чтобы они находились в центре каждого ломтика. Продолжайте выкладывание слоев мяса и полосок телятины, пока форма не будет заполнена. Закройте рулет другим слоем ломтиков свиного сала; далее готовьте на водяной бане в духовке, предварительно нагретой до 150°C, в течение 3 ч.

Когда рулет остынет, закройте его поверхность слоем растопленного сала; при этом ваш рулет будет дольше хранится. Храните в прохладном месте.

EUGENIE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MERE BRAZIER

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И СВИНИНЫ

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Телятина, крупно порубленная | 500 г |
| Свинина, крупно порубленная | 500 г |
| Свежий бекон, крупно порубленный | 175 г |
| Зубчики чеснока, измельченные | 2 |
| Тимьян | 1/2 ч. л. |
| Молотый мускатный цвет | |
| Соль и свежемолотый черный перец | |
| Белое вино | 125 мл |
| Растопленное заливное желе (*с. 164*), приготовленное из телячьих или свиных ножек | 600 мл |
| Лавровый лист | 1 |

Смешайте мясо с травами, специями и белым вином. Переложите в форму и добавьте распущенного заливного столько, чтобы только закрыть мясо. Положите сверху лавровый лист, закройте крышкой и готовьте на водяной бане в предварительно нагретой до 180°C духовке в течение 2 ч. Охладите, положите сверху остаток заливного желе.

ELIZABETH DAVID
CLASSICS: SUMMER COOKING

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И ВЕТЧИНЫ

*Terrine Fiambre*

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Телятина, измельченная | 500 г |
| Печень теленка, измельченная | 250 г |
| Ветчина, 60 г измельченная, остальное — нарезанная ломтиками | 250 г |
| Свежий бекон, 60 г измельченного, остальное нарезанный ломтиками | 250 г |
| Зубчик чеснока, измельченный | 3 |
| Репчатый лук, измельченный | 1 |
| Петрушка, порезанная | 1 ст. л. |
| Соль | 1 ст. л. |
| Черный перец | 1/4 ч. л. |
| Паприка | 1/2 ч. л. |
| Молотая корица | 1/4 ч. л. |
| Яйцо, взбитое | 1 |
| Бренди | 80 мл |
| Лавровый лист | 1 |

Смешайте все сорта мяса. Добавьте чеснок, лук, петрушку, приправы и специи, яйцо и бренди.

Выложите форму ломтиками бекона и заполните блюда мясным фаршем, прокладывая его ломтиками ветчины. Сверху положите лавровый лист. Поставьте блюдо в кастрюлю с горячей водой и затем в духовку, предварительно нагретую до 190°С, и готовьте 1—1,5 ч. Чтобы вынуть рулет из формы, погрузите блюдо на секунду в горячую воду и переверните на сервировочную тарелку.

MARINE PEREYRA DE AZNAR AND NINA FROUD
THE HOME BOOK OF SPANISH COOKERY

## МЯСНОЙ РУЛЕТ В СТИЛЕ ЛОРРЕН

*Terrine de Viande Mode Lorraine*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиное филе, нарезанное квадратными ломтиками по 5 см | 1 кг |
| Телятина, нарезанная квадратными ломтиками по 5 см | 1 кг |
| Колбасный фарш | 1 кг |
| Свиной хребтовый шпик | 250 г |
| Луковица, нарезанная ломтиками | 2 |
| Зубчик чеснока, толченый | 2 |
| Лук-шалот, нарезанный ломтиками | 2 |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Побеги петрушки | 2—3 |
| Морковь, нарезанная ломтиками | 1 |
| Соль и перец | |
| Свежемолотый мускатный орех | |
| Оливковое масло | 3 ст. л. |
| Белое вино | 350 мл |
| Шпик для завертывания | |
| Паста из муки и воды с одной ст. л. растительного масла | |

Положите кусочки свинины и телятины в глиняную посуду. Добавьте лук, чеснок, лук-шалот, лавровый лист, тимьян, петрушку и морковь. Приправьте солью, перцем и тертым мускатным орехом; сбрызните оливковым маслом и влейте вина. Оставьте мариноваться на 24 ч, время от времени переворачивая кусочки мяса.

Изнутри выложите жаропрочную форму шпиком для завертывания. Положите слой колбасного фарша. Выньте кусочки мяса из маринада и приправ. Положите в форму слой кусочков свинины и телятины, затем слой колбасного фарша и сало, нарезанное кубиками. Продолжайте выкладывать слои таким же образом, пока не израсходуете все мясо, закончив слоем колбасного фарша. Профильтруйте маринад и залейте рулет полученным раствором. Закройте ломтиками шпика для завертывания и закройте крышкой, запечатав пастой из муки и воды. Готовьте в предварительно нагретой до 170°С духовке в течение 4 ч. Подавайте через 48 часов холодным.

GOMBERVAUX (EDITOR)
LA BONNE CUISINE POUR TOUS

## РУЛЕТ ИЗ ТОГО, ЧТО ВАМ НРАВИТСЯ

*Gâteau de Viande de ce que l'On Veut*

*Для приготовления 4 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная говядина без костей, или нога барашка, или ягненка, отделенная от костей, или постная телятина без костей, или один заяц, очищенный от костей, или смесь этих сортов мяса | 2 кг |
| Говяжий околопочечный жир или костный мозг, измельченный | 250 г |
| Сырая ветчина | 250 г |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Резаная петрушка | 1 ст. л. |
| Уэльский лук, нарезанный | 2 |
| Грибы, мелко порезанные | 250 г |
| Порошок высушенного базилика | 1/2 ст. л. |
| Яичные желтки | 8 |
| Водка или бренди | 100 мл |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный кубиками | 1 кг |
| Беконный шпик (для обертывания перед жаркой) | 250 г |

Измельчите или порежьте мясо вместе с говяжьим околопочечным жиром или костным мозгом и ветчиной. Посолите, приправьте смесью специй, положите петрушку, уэльский лук, грибы и базилик. Добавьте яичные желтки, водку или бренди и кубики хребтового шпика; хорошенько все перемешайте до получения однородной массы.

Выложите большую круглую кастрюлю из жаропрочного материала беконным шпиком, уложите мясной фарш и закройте его другим слоем беконного шпика (для заверты-

вания). Закройте кастрюлю крышкой и выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке 4 ч, снизив температуру приготовления по окончании первого часа до 130°С. По окончании приготовления поверх рулета положите дощечку с грузом и оставьте остыть.

Чтобы подать к столу, выложите рулет, перевернув его на плоскую тарелку, и снимите слой шпика, пока блюдо не станет одинаково белым.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR

## ДЕРЕВЕНСКИЙ РУЛЕТ КАРЕТНОГО САРАЯ

*Pate de Campagne Coach House*

Этот деревенский рулет входит в меню ресторана «Каретный Сарай» Леона Лианидеса из Гринвич Виллидж, что находится в Нью-Йорке. Там он подается с всего лишь одной ложкой камберлендского соуса, пикантной смеси портвейна, смородинового желе и цитрусовых.

Если у вас нет мясорубки, купите готовый фарш, затем порежьте свиной шпик и вымоченные грибы так мелко, как только возможно.

Рулет при хранении улучшает свои вкусовые качества и будет храниться целых 10 дней, если его покрыть слоем растопленного сала, перед тем как охладить, и когда сало застынет, покрыть фольгой. Чтобы использовать только часть рулета, выложите его, как указано в рецепте, снимите и сохраните сало с той части рулета, которую вы хотите использовать. Покройте этим салом открытый край оставленного рулета, положите его снова в форму, накройте и поставьте в холодильник, пока он вам не понадобится.

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиной окорок, без костей | 500 г |
| Телятина, без костей | 500 г |
| Свиной шпик | 300 г |
| Печень курицы, обрезанная | 500 г |
| Сухие грибы | 15—25 г |
| Амонтильядо шерри | 4 ст. л. |
| Зубчики чеснока, крупно порезанные | 6 |
| Яйцо | 3 |
| Двойные сливки | 4 ст. л. |
| Коньяк | 125 мл |
| Соль | 3 ч. л. |
| Белый перец | 2 ч. л. |
| Молотые специи | 1/2 ч. л. |
| Молотая корица | 1/2 ч. л. |
| Мука | 60 г |
| Фисташки, крупно порубленные | 40 г |
| Ломтики бекона | 350—500 г |
| Веточки петрушки или водяного кресса | |

Замочите грибы в шерри, пока они не станут мягче. Измельчите вместе свинину, телятину и свиной шпик с грибами, добавляя весь сок, оставшийся от грибов.

В смесителе приготовьте пюре из куриной печени с чесноком, яйцами, сливками и коньяком. Постепенно добавляйте в смеситель около трети мясного фарша. Добавьте приправы и соедините в большой емкости смесь, полученную в смесителе, с остальной частью мясного фарша. Хорошенько перемешайте. Посыпьте мукой, перемешивая; добавьте фисташки.

Выложите дно формы ломтиками бекона. Выложите сначала длинные стороны (бекон прилипает к ним) формы, затем короткие стороны, оставляя концы ломтиков бекона свешивающимися по краям формы. Оставьте несколько ломтиков бекона, чтобы полностью закрыть ими блюдо сверху.

Аккуратно переложите смесь мяса в форму, выложенную беконом, осторожно придавливая, чтобы удалить воздух. Поверх рулета выложите оставшиеся ломтики бекона. Плотно закройте содержимое двойным слоем фольги. Поставьте на водяную баню с горячей водой, доходящей до половины высоты стенок формы. Поставьте все в нагретую до 180—200°С духовку на 3 ч. Подливайте горячую воду, если она будет испаряться. Снимите фольгу с рулета и продолжайте выпекать еще 15—20 мин, чтобы его верхний слой подрумянился. Выньте из духовки; сок не сливайте. Положите чистый слой промасленной фольги поверх рулета и придавите сверху кирпичом или консервной банкой чуть легче по весу, с несколькими тяжелыми предметами на ней. Когда рулет полностью остынет, снимите груз, хорошенько закройте рулет фольгой и поставьте в холодильник. Через два дня можно подавать к столу.

Чтобы вынуть рулет из формы, обведите лезвием ножа по ее краям, поставьте форму с рулетом ненадолго в горячую воду, глубиной до 2,5 см, и выньте его на плоскую тарелку или доску, чтобы верхний подрумяненный край оставался сверху. Подавайте целиком или порезанный ломтиками в обрамлении петрушки или листьев водяного кресса.

DOROTHY IVENS
PATES AND OTHER MARVELOUS MEAT LOAVES

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ И КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Terrine aux Foies de Volailles*

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Филе телятины, порезанное кубиками | 250 г |
| Филе свинины, порезанное кубиками | 250 г |
| Печень курицы, измельченная | 250 г |
| Свиная грудинка, измельченная | 250 г |
| Свиной шпик, измельченный | 100 г |
| Соль и перец | |
| Четыре специи | |
| Лук-шалот, порезанный | 3 |
| Зубчики чеснока, мелко измельченные | 2 |
| Мелко нарезанная петрушка | 1 ст. л. |
| Бренди | 200 мл |
| Луковица, измельченная | 1 |
| Сметана или двойные сливки | 100 мл |
| Яйцо | 1 |
| Крепин | 125 г |

Соедините филе телятины, свинины с солью, перцем, щепоткой четырех специй, луком-шалот, чесноком и петрушкой. Хорошо перемешайте, налейте бренди и оставьте мариноваться на 24 ч. Хорошо перемешайте измельченные свиную грудинку, куриную печенку, свиное сало и лук; приправьте солью и перцем. Поставьте в холодильник.

На следующий день перемешайте фарш с маринованным мясом, добавьте сливки и яйцо. Положите крепин в круглую форму. Уложите мясную смесь и закройте ее краями крепина. Поставьте на водяную баню и выпекайте в нагретой до 180°C духовке 2 ч или пока верх не подрумянится, а мясная смесь не уплотнится. Поставьте на мясо тарелку, положите сверху груз в 2 кг и дайте остыть.

FRANCOIS VOEGELING
LA GASTRONOMIE ALSACIENNE

## РУЛЕТ ИЗ СМЕШАННОГО МЯСА И КУРИНОЙ ПЕЧЕНКИ

*Pastel-Terrina de Carnes Variadas y Higaditos de Pollo*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная грудка, без костей, измельченная | 400 г (одна) |
| Бекон с прожилками, измельченный | 150 г |
| Постная свинина, измельченная | 350 г |
| Куриная печенка, измельченная | 250 г |
| Яйца, взбитые | 3 |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Двойные сливки, взбитые | 125 мл |
| Соль и перец | |
| Ломтики постного бекона | 300 г |
| Зубчик чеснока | 6 |
| Лавровый лист | 2 |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Салат или водяной кресс | |

В миске соедините куриную грудку, бекон с прожилками, свинину и куриную печень. Добавьте яйца, бренди и взбитые сливки. Приправьте солью и перцем, хорошенько перемешайте.

Выложите форму несколькими ломтиками постного бекона. Положите в форму мясную смесь, хорошенько ее придавив. Закройте сверху оставшимися ломтиками бекона, нашпигованными зубчиками чеснока. Поверх положите лавровый лист и веточку тимьяна.

Закройте форму и поставьте на водяную баню. Выпекайте в нагретой до 170°C духовке 1,5 ч или пока не появится прозрачный сок. Выключите духовку и оставьте форму внутри, пока не остынет. Когда рулет будет еще теплым на ощупь, выньте его из духовки и на 3—4 ч положите груз, пока он не остынет окончательно.

Перед подачей к столу, уберите лавровый лист, тимьян и зубчики чеснока. Обойдите лезвием ножа по краям формы и переверните рулет на тарелку. Снимите покрывающий слой бекона. Разрежьте рулет на очень тонкие ломтики и подавайте с салатом или водяным крессом.

SIMONE ORTEGA — MIL OCHENTA RECETAS DE COCINA

## НЕДОРОГОЙ И ВКУСНЫЙ РУЛЕТ

*Pasztet Tani a Dobry*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиной шпик или щековина со снятой шкуркой, порезанная кубиками | 1 кг |
| Сырая ветчина, порезанная кубиками | 750 г |
| Постная телятина, порезанная кубиками | 1 кг |
| Свиная печень, порезанная пополам | 750 г |
| Сухие грибы | 30 г |
| Репчатый лук (одна луковица, натертая на терке) | 2 |
| Корень петрушки | 1 |
| Корневой сельдерей, одним кусочком | 125 г |
| Сладкие красные перцы, без семян | 15 |
| Размолотое высушенное зерно перца | 20 |
| Лавровый лист | 1 |
| Сухие булочки, крошеные | 3 |
| Тертый мускатный орех | 1 |
| Яйца | 5 |
| Сливочное масло, растопленное | 125 г |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Панировочные сухари | |

Поджарьте на большой сковороде свиной шпик, пока не вытопится и слегка не потемнеет жир. Положите ветчину, телятину и грибы, залейте все водой, закройте сковороду и тушите 1,5 ч. Следите, чтобы мясо не пригорело — на сковороде постоянно должно быть около 1 л жидкости. Положите целую луковицу, корень петрушки, корневой сельдерей, перцы, зерна перцев и лавровый лист и продолжайте готовить еще 30 мин., пока мясо не будет выглядеть как пюре. Затем уберите корень петрушки и корневой сельдерей; добавьте панировочные сухари, печень и 1/4 л воды. Готовьте еще 30 мин. Затем дайте остыть.

Пропустите мясную смесь через мясорубку три раза, затем положите мускатный орех, яйца, растопленное сливочное масло и тертую луковицу. Приправьте солью и перцем по вкусу. Смешайте и пропустите через мясорубку еще раз.

Смажьте два круглых блюда для выпечки салом и посыпьте панировкой. Положите на них мясную смесь, придавите ее толкушкой. Плотно закройте оба блюда и выпекайте в нагретой до 230°C духовке в течение часа, присматривая, чтобы смесь на блюде не подгорела. Полностью остудите перед тем, как подавать к столу.

I. PLUC INSKA
KSIAZKA KUCHARSKA UDOSKONALOVA

## РУЛЕТ ПУТЕШЕСТВЕННИКА

*Pate de Courraies*

*Для приготовления 4,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиной хребтовый шпик, крупно порезанный | 2 кг |
| Свиная печень, крупно порезанная | 1 кг |
| Свиной окорок без костей, крупно порезанный | 1 кг |
| Свиное сердце, крупно порезанное | 200 г |

| | |
|---|---|
| Свиная селезенка, крупно порезанная | 150 г |
| Отварные свиные шкурки, крупно порезанные | 5—6 |
| Репчатый лук, порезанный | 3 |
| Порезанная петрушка | 1 ст. л. |
| Соль | 125 г |
| Свежемолотый перец | 1 ч. л. |
| Смесь специй | 1 ч. л. |
| Свиной крепин | 125 г |

Соедините все сорта мяса с луком и приправами. Хорошо перемешайте так, чтобы приправы равномерно распределились в мясе.

Положите смесь в форму для выпечки и закройте крепином. Поставьте в нагретую до 240°С духовку на 10 мин. Затем убавьте жар до 180°С и далее готовьте еще 2,5 ч.

LA CUISINE BRETONNE

## БРЕТОНСКИЙ РУЛЕТ

*Pate Breton*

*Для приготовления 1,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Свежая свиная шкурка | 250 г |
| Свиной окорок без костей | 500 г |
| Свиная печень | 500 г |
| Свиной шпик | 500 г |
| Репчатый лук | 4 |
| Веточки петрушки | 10 |
| Соль и перец | |
| Яйцо | 1 |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Свиной крепин | 125 г |

Доведите в сковороде воду до кипения, затем положите туда половину свиной шкурки, оставьте там на 15 мин, обсушите и мелко порежьте.

Крупно порежьте вместе свиной окорок, снятый с костей, свиную печень, свиное сало, репчатый лук и петрушку. Положите в смесь порезанную шкурку, приправьте солью и перцем и добавьте яйцо. Положите тимьян и лавровый лист в мелкое блюдо для выпечки. Положите на него оставшуюся свиную шкурку слоем сала вниз. Выложите блюдо крепином, оставив его концы свисать по краям блюда. Уложите мясную смесь, выровняйте поверхность и заверните края крепина. Поместите форму, не закрывая, в предварительно нагретую до 170°С духовку на 2 ч или пока поверхность рулета не зарумянится и не начнет отставать по бокам от формы. Охладите в течение 24 ч, перед тем как подавать к столу.

CELINE VENCE
ENCYCLOPEDIE HACHETTE DE LE CUISINE REGIONALE

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И БЕКОНА

*Terrine de Body*

***От редакции.***

*Количество перца, указанное в этом рецепте, предназначено для приготовления очень острого на вкус рулета; его можно уменьшить по вкусу. «Body» — термин, который используется для обозначения телятины в провинции Берри во Франции.*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Телячий эскалоп, нарезанный очень тонкими ломтиками | 1 кг |
| Сырой бекон со снятой шкуркой, очень тонко порезанный ломтиками | 1 кг |
| Репчатый лук, очень мелко порезанный | 100 г |
| Петрушка, очень мелко нарезанная | 75 г |
| Свежемолотый белый перец | 50 г |
| Соль и свежемолотый черный перец | |
| Сухое белое вино | 100 мл |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Лавровый лист | 1/2 |

Выберите прямоугольную форму, в которую может войти 2,5 кг мяса, или две — меньших размеров. Выложите дно и стенки формы ломтиками бекона, располагая их длинной стороной бок о бок. Уложите слой телячьего эскалопа. Смешайте лук, петрушку и белый перец и посыпьте этой смесью слой эскалопа. Приправьте по вкусу солью и черным перцем, принимая во внимание количество соли в самом беконе.

Продолжайте выкладывать слои бекона, телятины и приправ, пока форма не заполнится до краев, заканчивая слоем бекона. Полейте вином и положите поверх веточку тимьяна и лавровый лист. Закройте форму. Готовьте в нагретой до 180°С духовке в течение 2,5 ч — для большой формы, или 1,5 ч для форм меньших размеров, или пока сок не станет прозрачным.

Положите дощечку с грузом на мясо, чтобы слегка спрессовать его, пока рулет будет остывать. Подавать к столу очень холодным, так чтобы нарезанные ломтики оставались целыми.

ACADEMIE DES GASTRONOMES/ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
LA HAUTE CUISINE FRANCAISE

## РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ И СВИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиной окорок, снятый с костей, порезанный кубиками | 250 г |
| Свиная печень, порезанная кубиками | 250 г |
| Сырой бекон с прожилками, половина нарезанная кубиками, половина — ломтиками | 500 г |
| Бренди (дополнительно) | 100 мл |
| Соль и перец | |
| Кайенский перец | |
| Зубок чеснока, размолотый | 1 |
| Луковица, порезанная (или 6 луковиц-шалот, порезанных) | 1 |
| Веточка тимьяна (1 — истолченная) | 2 |
| Лавровый лист (1 — измельченный) | 2 |
| Ломтик белого хлеба | 1 |
| Смесь специй | 1 ч. л. |
| Яйцо | 2 |

Положите свинину, печень и порезанный кубиками бекон в фарфоровую чашу. Добавьте бренди, если вы будете его использовать, соль, перец, кайенский перец, лук репчатый или шалот и истолченные тимьян и лавровый лист. Все перемешайте, закройте чашу материей и крышкой и оставьте вымачиваться в течение нескольких часов или до следующего дня.

Дайте излишней жидкости стечь с мяса. Поджарьте кубики бекона на сковороде, пока они не дадут свой собственный жир и не станут матовыми на вид; добавьте жара и положите остальное маринованное мясо. Пусть мясо станет тверже, но не давайте ему потемнеть. Перелейте содержимое сковороды в чашу, где мариновали мясо, включая весь жидкий жир (очень важно, что вы используете его в этой смеси), и пропустите все через мелкий диск мясорубки, в конце пропустив через нее ломтик хлеба, чтобы снять сок (все сохраняет свою ценность). Добавьте к фаршу смесь специй и деревянной ложкой аккуратно подмешайте яйца.

Выложите блюдо для выпечки ломтиками бекона, уложите фарш, закройте его ломтиками бекона, положите оставшийся лавровый лист и веточку тимьяна сверху, закройте крышкой, поставьте на поднос с водой и готовьте в нагретой до 180°С духовке 1,5—2 ч.

Выньте форму из духовки, дайте постоять 30 мин, затем положите сверху деревянную дощечку с грузом в 500 г. Оставьте рулет в холодильнике до следующего дня.

Когда вы будете использовать рулет, снимите дощечку, тимьян и лавровый лист. Столовым ножом срежьте ломтики с одного конца или переверните рулет на блюдо целиком и порежьте его ломтиками, положив в качестве гарнира салат и ломтики помидоров.

STANLEY FORTIN
THE WORLD BOOK OF PORK DISHES

## ДЕРЕВЕНСКИЙ РУЛЕТ

*Pate Rustique*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свинина, измельченная | 500 г |
| Телятина, говядина или мясо ягненка, измельченные | 500 г |
| Яйцо | 2 |
| Репчатый лук (луковица мелко нарезанная) | 1 |
| Растопленное сало | 2 ст. л. |
| Сухое белое вино | 300 мл |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Бульон (*с. 164*) | 100 мл |

Смешайте все сорта мяса вместе и пропустите через мясорубку. Добавьте остальные компоненты. Уложите все в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекайте, не закрывая, в нагретой до 150°С духовке 2 ч или пока мясная смесь не станет оставать от краев формы по своему желанию. Когда рулет остынет, выложите его на тарелку и украсьте перед тем, как подавать к столу.

TANTE MARGUERITE — LA CUISINE DE LA BONNE MENAGERE

## ГОВЯЖИЙ РУЛЕТ ИЗ ОВЕРНИ

*Terrine de Boeuf Auvergnate*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Шейная часть говяжьей туши, без костей, нарезанная тонкими полосками | 1 кг |
| Нарезанный репчатый лук | 250 г |
| Сливочное масло | 30 г |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Колбасный фарш | 300 г |
| Зубчик чеснока, нарезанный | 2 |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Яйцо (дополнительно) | 2 |
| Тимьян | |
| Четыре специи | |
| Сырая свиная шкурка | 300 г |
| Беконный шпик (для завертывания) | 200 г |
| Красное вино | 200 мл |
| Лавровый лист | 2 |
| Паста из муки и воды | |

В течение 5 мин в сотейнике потушите в масле лук, не давая ему зарумяниться. Приправьте полоски говядины солью и перцем.

Смешайте колбасный фарш, лук, чеснок, петрушку и яйца, если вы их будете использовать. Приправьте солью, перцем, тимьяном и четырьмя специями.

Выложите форму свиной шкуркой слоем сала вниз. Закройте слоем беконного шпика. Положите слой смеси колбасного фарша, затем слой полосок говядины и продолжайте таким же образом чередовать слои, пока полностью не используете фарш и говяжьи полоски. Налейте вина и закройте поверхность рулета беконным шпиком. Сверху положите лавровый лист и запечатайте рулет крышкой с прокладкой из пасты — муки с водой.

Поставьте в сковороду с кипящей водой так, чтобы вода достигала половины высоты стенок формы; готовьте в нагретой до 170°С духовке в течение 3,5 ч, добавляя по необходимости воды в сковородку. Затем снимите крышку и дайте рулету остыть под грузом. Поставьте в холодильник на 24 ч. Чтобы подать к столу, выньте рулет из формы и снимите свиную шкурку.

DOMINIQUE WEBER
LES BONNES RECETTES DES PROVINCES DE FRANCE

## СЕЛЬСКИЙ РУЛЕТ

*Pate de Campagne*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свинина и хребтовый шпик, измельченные (или 1 кг колбасного фарша) | 500 г каждого |
| Постная телятина, измельченная | 500 г |
| Свиная печенка, измельченная | 500 г |
| Панировочные сухари | 200 г |
| Большая луковица, мелко нарезанная и потушенная в 30 г сливочного масла, до мягкой консистенции | 1 |

| | |
|---|---|
| Зубчики чеснока, растолченные в пасту с 1/2 ч. л. крупной соли | 3 |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Смесь специй | 2 ч. л. |
| Смесь высушенных трав | 1 ст. л. |
| Соль | 1 ст. л. |
| Яйца | 5—6 |
| Бренди | 100 мл |
| Свиной крепин | 125 г |
| Свиной хребтовый шпик, длинными тонкими полосками | 125 г |

Соедините все компоненты, кроме крепина и полосок хребтового шпика. Тщательно перемешайте руками.

Выложите глиняное блюдо, посыпанное сухарями, крепином, оставив концы его свешиваться по краям блюда. Уложите смесь, придав ей форму купола. Выложите полоски шпика в форме решетки по всей поверхности и заверните концы крепина, аккуратно сохраняя форму рулета.

Выпекайте в нагретой до 180°С духовке в течение 1,5 ч или пока шпилька, вставленная в центр рулета, не станет горячей на ощупь.

PETITS PROPOS CULINARES VII

## СМЕСЬ МИССИС МОЭТОН

*Для приготовления 500 г:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень, измельченная | 250 г |
| Свиной колбасный фарш | 250 г |
| Репчатый лук, нарезанный | 1 |
| Соль и черный перец | |
| Зубчик чеснока, толченый | 1 |
| Веточки петрушки, очень мелко нарезанные | 2—3 |
| Шерри | 1 ст. л. |
| Длинные ломтики бекона с прожилками с удаленной шкуркой (2 — измельченных) | 6 |

Перемешайте печень и лук, сок и всю мякоть с колбасным фаршем. Добавьте соль и перец, чеснок, петрушку и шерри и еще раз все перемешайте. Положите измельченный бекон и смешайте с фаршем.

Смажьте беконным шпиком глубокую форму и выложите ее ломтиками бекона. Переложите на него фарш, закройте сложенной втрое хорошо промасленной жаропрочной бумагой и выпекайте на водяной бане в предварительно нагретой до 180°С духовке около 1,5 ч.

Дайте рулету остыть под прессом, подайте к столу охлажденным.

JOICE DOUGLAS
OLD DERBYSHIRE RECIPES AND CUSTOMS

## ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ КОЛБАСА УИТБИ

*Порезанная на кусочки, эта колбаса превосходна для завтрака. В Йоркшире часто используется для сэндвичей.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная говядина, измельченная | 500 г |
| Постная ветчина, измельченная | 250 г |
| Свежие панировочные сухари | 250 г |
| Соль и черный перец | |
| Молотый мускатный цвет | |
| Тертый мускатный орех | |
| Кайенский перец | |

Смешайте вместе все ингредиенты, следя за равномерным распределением приправ в смеси. Хорошо смажьте сливочным маслом обливную глиняную форму с прямыми стенками, положите в нее приготовленную смесь и плотно закройте верх двумя-тремя слоями жаропрочной бумаги. Поставьте сосуд в посуду с кипящей водой и готовьте 3,5 ч или пока смесь не станет плотной на ощупь. Когда блюдо остынет, аккуратно выньте его.

MRS. ARTHUR WEBB
FARMHOUSE COOKERY

## РУЛЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень | 600 г |
| Ломтики ветчины | 4 |
| Колбасный фарш | 350 г |
| Портвейн | 125 мл |
| Тимьян | 1/2 ч. л. |
| Лавровый лист (2 — размолотых) | 4 |
| Ломтики белого хлеба, смоченные в небольшом количестве молока | 3 |
| Сухое белое вино | 175 мл |
| Зубчик чеснока, мелко порезанный | 1/2 |
| Свежемолотый черный перец | |
| Тонкие ломтики сырого бекона или бекон и свиной хребтовый шпик | 250 г |
| Растопленное сало | 30 г |

Положите куриную печень в миску; добавьте портвейн, тимьян и размолотый лавровый лист. Оставьте печень мариноваться в этой смеси, по крайней мере, на 2 ч.

Пропустите 3/4 куриной печени через мясорубку с ветчиной, колбасным фаршем и хлебом. Смешайте все с вином, чтобы получилась довольно влажная смесь. Положите чеснок и перец по вкусу. Тщательно перемешайте.

Выложите форму несколькими кусочками бекона. Для получения дополнительного вкуса положите полоски хребтового шпика толщиной в лист бумаги между двумя листами жаропрочной бумаги и отбейте их по возможности очень аккуратно. Затем используйте тонкие полоски свиного шпика, чередуя с беконом, чтобы выложить всю форму. Разложите половину печени и колбасного фарша по дну формы; затем положите целые куриные печенки и накройте их оставшейся смесью печени и колбасного фарша.

Поверх уложите тонкие полоски бекона и два оставшихся лавровых листа. Закройте форму и поставьте ее в кастрюлю с кипящей водой. Готовьте при температуре 190°С в предварительно нагретой духовке в течение 1 ч 15 мин или 1,5 ч. Сверху положите груз — весь лишний сок выбежит поверх краев формы — и дайте рулету остыть. Когда он охла-

дится, залейте его растопленным салом. Поставьте в холодильник на два-три дня перед тем, как подать к столу.

ROBERT CARRIER
THE CONNOISSEUR'S COOKBOOK

## РУЛЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Terrine de Foies de Volailles*

***От редакции.***
*Эту смесь для приготовления рулета, без сливок и коньяка, можно использовать в качестве составляющего в более сложных паштетах и рулетах, таких, как «Подушка Авроры», показанная на с. 68. Техника удаления костного мозга из костей представлена на с. 28.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень | 500 г |
| Насыщенный желатином бульон | 250 мл |
| Нехрустящий черствый хлеб, крошками | 90 г |
| Маленький зубчик чеснока, растолченный в пасту | 1 |
| Говяжий костный мозг | 150 г |
| Соль и перец | |
| Кайенский перец | |
| Смесь высушенных трав | |
| Яйцо | 3 |
| Двойные сливки | 125 мл |
| Коньяк | 2 ст. л. |

Соедините бульон и хлебные крошки в небольшой кастрюле и, помешивая, начинайте выпаривать жидкость до образования пасты плотной консистенции. Положите туда чеснок. Соедините печень, костный мозг, пасту и приправы. Пропустите все через мясорубку, затем через сито с мелкими ячейками, накладывая за один прием полную ложку смеси. Взбейте с яйцами, сливками и коньяком. Положите приправы.

Переложите смесь в форму, смазанную сливочным маслом, дно ее выложите промасленной жаропрочной бумагой. Погрузите форму на две трети в горячую, но не кипящую воду, закройте фольгой и готовьте при температуре 180°С в предварительно нагретой духовке в течение 1 ч или пока центральная часть рулета не станет плотной на ощупь. Дайте остыть, пока рулет не станет теплым, затем выньте его из формы. Прижмите поверх блюда пленку, чтобы защитить его от контакта с воздухом. Подавать к столу хорошо охлажденным.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

## ДОМАШНИЙ РУЛЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Terrine Menage aux Foies de Volaille*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень (или лучше — 350 г куриной печени и 150 г куриных сердец, очищенных и разрезанных пополам) | 500 г |
| Свиная грудинка, порезанная кубиками | 200 г |
| Колбасный фарш | 200 г |
| Свиной хребтовый шпик, ломтиками | 200 г |
| Лавровый лист | 4 |
| Веточки тимьяна | 4 |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Арманьяк | 7 ст. л. |
| Портвейн | 3 ст. л. |
| Шерри | 3 ст. л. |
| Измельченный чеснок | 2 ч. л. |
| Порезанная петрушка | 20 г |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Свеженатертый мускатный орех | |
| Сахарная пудра | 1 ч. л. |
| Соль | 1 ст. л. |
| Свежемолотый перец | |

Положите в миску печень, сердце (если будете использовать), кубики свинины и колбасный фарш. Добавьте ингредиенты маринада, тщательно перемешайте вилкой и оставьте мариноваться на ночь в холодильнике.

Нагрейте духовку до 220°С. Выложите форму свиным шпиком, затем заполните ее почти до краев маринованным мясом и его соком. Закройте оставшимися полосками свиного шпика и разложите сверху, чередуя, лавровый лист и побеги тимьяна. Поставьте готовиться на водяную баню в духовку на 1 ч и 45 мин, не закрывая крышкой. При этом поверхность рулета приятно подрумянится.

Выньте рулет из духовки и водяной бани, дайте ему остыть в течение 3 ч при комнатной температуре и затем поставьте на ночь в холодильник.

MICHEL GUERARD
VICHEL GERARD'S CUISINE GOURMANDE

## ПАРФЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Parfait aux Foies Volailles*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень, обрезанная | 1 кг |
| Соль и перец | |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Растительное масло | 1 ст. л. |
| Сливочное масло, размягченное | 750 г |

Залейте куриную печень ледяной водой и оставьте на 2 ч. Слейте воду и отбейте обсушенную печень. Добавьте в печень 2 щепотки соли, небольшую щепотку перца, бренди и оливковое масло. Переложите смесь в форму и оставьте на 2 ч.

Закройте форму, поставьте ее на водяную баню и готовьте 40 мин в нагретой до 150°С духовке, чтобы печень стала плотной, но еще оставалась розовой в середине. Дайте остыть, отстояться, переложив печень в большое сито, чтобы стекла жидкость. Выберите восемь самых лучших печенок и отложите их в сторону.

Остальные печенки пропустите через сито, затем взбейте с маслом, доведя смесь до сметанообразной консистенции. Попробуйте на количество приправ и добавьте еще, если нужно. Переложите смесь в форму, положив остальные

печенки в середину. Поставьте в холодное место или в холодильник на 24 ч. Подавать нарезанными ломтиками с тостами.

FELIX BENOIT AND HENRY CLOSJOURE
LA CUISINE LIONNAISE

## РУЛЕТ ИЗ ТРАВ С ПЕЧЕНЬЮ КУРИЦЫ ИЛИ ДИЧИ

*Terrine d'Herbes aux Foies de Volailles ou de Gibier*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень или печень дичи, порубленная | 500 г |
| Сырая посоленная ветчина, порубленная | 150 г |
| Копченый бекон с прожилками, порубленный | 150 г |
| Сырая свиная грудинка, порубленная | 150 г |
| Шпинат, ошпаренный, бланшированный в подсоленной воде 5 мин, отжатый и нарезанный крупными частями | 500 г |
| Мелко измельченные травы | 100 г |
| Розмарин или тимьян | 1/2 ч. л. |
| Лавровый лист, растертый | 1/2 ч. л. |
| Зубчик чеснока, растолченный | 1 |
| Репчатый лук, нарезанный | 1 |
| Яйцо | 1 |
| Соль и перец | |
| Кайенский перец | 1/4 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/4 ч. л. |
| Четыре специи | |
| Бренди | 80 мл |
| Свиной хребтовый шпик, тонкими ломтиками | |
| Мука, смешанная в пасту с 100 мл воды | 100 г |

В большой миске смешайте все сорта мяса, шпинат и травы с чесноком и луком. Увлажните смесь яйцами. Добавьте все приправы, затем — бренди.

Выложите форму ломтиками свиного хребтового шпика. Уложите смесь мяса и трав в форму. Закройте сверху тонким ломтиком хребтового шпика. Сверху положите крышку; края запечатайте пастой из муки и воды.

Налейте в мелкую кастрюлю воды и доведите ее до кипения. Поставьте форму в эту водяную баню и готовьте в духовке, предварительно нагретой до 150°С, 1,5 ч. Затем дайте рулету остыть и оставьте на ночь.

Рулет можно подавать с салатом и корнишонами.

I. BERTHOLLE
250 RECETTES DE SOLOGNE ET D'AILLEURS

## ПЕЧЕНЬ ЖИРНОЙ УТКИ

*Les Foies Gras*

***От редакции.***

*Печень специальным образом откормленных уток и гусей можно получить у специализированных импортеров, которые снабжают лучшие рестораны и гостиницы. Печень гуся может заменить печень утки в данном рецепте, весом около 800 г — 1 кг.*

*Бэньюлз, названный по месту своего происхождения на юге Франции, — один из многих сортов крепленого вина, которые продаются во Франции в качестве аперитивов.*

*Для приготовления 500 г:*

| | |
|---|---|
| Печень жирной утки, обрезанная | 500 г (одна) |
| Шерри | 100 мл |
| Арманьяк | 2 ст. л. |
| Желатинный бульон (*с. 164*) | 3 ст. л. |
| Топленый гусиный жир, расплавленный | |

*Рассол:*

| | |
|---|---|
| Соль | 500 г |
| Вода | 1 л |
| Селитра | 1/2 ч. л. |
| Сахар | 60 г |
| Высушенные зерна перца | 3 |
| Портвейн Бэньюлз или мадера | 4 ст. л. |
| Зубчик чеснока, очищенный, легка растолченный | 1 |
| Небольшой побег тимьяна | 1 |

Доведите все компоненты рассола до кипения и затем дайте остыть полностью. Положите печень в рассол на 24 ч. Выньте печень и замочите ее в холодной воде еще на 24 ч.

Смешайте шерри и арманьяк и замочите печень в этой смеси на 72 ч.

Поместите куриный бульон в жаропрочную форму, положите в него печень и залейте ее распущенным гусиным жиром. Закройте форму и поставьте ее в кастрюлю с кипящей водой. Готовьте при температуре 180°С в нагретой духовке 14 мин, регулируя жар так, чтобы вода в кастрюле едва шевелилась, но не закипала. Остудите рулет и подавайте холодным.

ANDRE GUILLOT
LA GRANDE CUISINE BOURGEOISE

## МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ УТКИ

*Mousse de Foies de Canard*

*Рецепт принадлежит шеф-повару Шарлю Баррье из Тура*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Печень утки | 1,25 кг |
| Твердый свиной шпик | 1 кг |
| Соль | 50 г |
| Смесь специй | 1/2 ч. л. |
| Двойные сливки (сметана) | 1/2 ст. л. |
| Яичный желток | 15 |
| Бренди | 150 мл |
| Смородина | 100 г |
| Изюм | 100 г |

Мелко измельчите или растолките печень и шпик вместе с приправами, пока не получится однородная паста. Добавьте сливки, яичные желтки, бренди, смородину и изюм. Разделите смесь на три мелких формы и готовьте на водяной бане в нагретой до 170°С духовке 20—25 мин или пока смесь не уплотнится. Подавать на следующий день холодным.

SIMONE MORAND
CUISINE ET GASTRONOMIE DU MAINE, DE LA TOURAINE ET DE L'ANJOU

## РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ УТКИ СО СМОРОДИНОЙ И ИЗЮМОМ

*Gateau de Foies de Canard aux Raisins*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Печень утки, обрезанная | 500 г |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Соль | 4 ч. л. |
| Белый перец | 2 ч. л. |
| Четыре специи | 2 ч. л. |
| Смородина | 45 г |
| Изюм без косточек | 45 г |
| Белое вино | 4 ст. л. |
| Вода | 80 мл |
| Сырой бекон, кубиками | 400 г |
| Яичные желтки | 6 |
| Двойные сливки | 450 мл |

Положите печень в чашу, где находятся бренди, соль, перец и четыре специи. В другой чаше смешайте смородину и изюм с вином и водой. Поставьте обе смеси мариноваться на ночь.

Измельчите смесь с печенью и беконом как можно мельче. Положите яичные желтки и сливки и хорошо перемешайте. Пропустите смесь через сито. Должна получиться светлая жидкость. Поместите смесь в овальное глиняное блюдо, смазанное маслом, не глубже 6 см. Осушите смородину и изюм — сначала в дуршлаге, затем полотенцами. Посыпьте ими смесь с печенкой, но не перемешивайте, иначе они опустятся на дно блюда.

Накройте блюдо и выпекайте на водяной бане в нагретой до 180°C духовке в течение 30 мин или пока смесь не уплотнится. Дайте остыть, затем поставьте на ночь в холодильник. Чтобы подавать к столу, погрузите столовую ложку в горячую воду и выньте по три маленьких шарика рулета на каждую персону. Подавайте с горячими тостами.

PAUL-JACQUES LEVEQUE (EDITOR)
LES BONNES RECETTES DE LA CUISINE TOURANGELLE

## РУЛЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ С ТРЮФЕЛЯМИ

*Terrine de Foie Gras aux Truffes*

***От редакции.***
*Техника приготовления foie gras показана на с. 30. Смесь коньяка и портвейна можно заменить коньяком. Лист фольги можно заменить крышкой, запечатанной пастой из муки и воды. Еще один способ — запечатывание гусиным жиром, когда распущенный жир заливают прямо в рулет, не вынимая его из формы.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Большая foie gras, разрезанная пополам и обрезанная, обрезки сохранить | 1 |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Трюфели, очищенные и порезанные большими кусочками, кожицу сохранить | 60 г |
| Коньяк | 125 мл |
| Беконный шпик | 125 г |
| Лавровый лист | 1/2 |
| Веточка тмина | 1 |
| Паста из муки и воды | |

*Фарш:*

| | |
|---|---|
| Основной фарш (*с. 162*) | 1 кг |
| Мадера или коньяк | 3 ст. л. |
| Сохраненные обрезки foie gras, измельченные | |
| Сохраненная кожица трюфелей, измельченная | |
| Соль | |
| Смесь специй | |

Сделайте несколько надрезов в долях foie gras. Вотрите соль и смесь специй в надрезы и вдавите кусочки трюфелей. Налейте коньяк и опустите печень в маринад на 1—2 ч. Смешайте вместе все компоненты фарша.

Выложите форму беконным шпиком. Положите слой фарша, затем слой foie gras. Закройте другим слоем фарша, положите другую половину foie gras сверху и закройте ее оставшимся фаршем. Придавите сверху, выровняв все ингредиенты, положите сверху лавровый лист и побег тмина. Закройте ломтиком шпика. Запечатайте крышку полоской пасты из муки и воды. Выпекайте на водяной бане в нагретой до 200°C духовке 45—60 мин, в зависимости от глубины формы.

Оставьте остывать под легким грузом до следующего дня. Снимите покрывающий слой из беконного шпика и уберите лавровый лист и тмин. Переверните форму (сначала опустите блюдо на несколько секунд в горячую воду) и снимите слой жира по бокам и снизу. Просушите поверхность рулета материей. Распустите гусиный жир, который выступил во время приготовления, и используйте часть его для выкладывания рулета. Положите рулет обратно в форму и закройте слоем оставшегося гусиного жира, почти холодного. Оставьте охлаждаться в холодильнике, по крайней мере, в течение 10 ч.

PROSPER MONTAGNE
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

## ПЕЧЕНОЧНАЯ ПАСТА

*Leverpastei*

*Для приготовления 500 г:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень | 250 г |
| Жирный сырой бекон | 250 г |
| Луковица | 1 |
| Вода | 1/2 л |
| Соль | 1 ч. л. |
| Свежемолотый перец | 1/2 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/2 ч. л. |
| Натертые зубчики чеснока | 1/4 ч. л. |
| Растопленное сало (дополнительно) | |

Отварите печень, бекон и лук в соленой воде, не давая ей закипеть, в течение 1 ч 15 мин. Слейте воду и сохраните ее.

Пропустите теплое мясо и лук через мясорубку три или четыре раза. Добавьте перец и специи и 150 мл жидкости, в которой готовилась печень с беконом. Попробуйте, достаточно ли соли.

Оставьте пасту остыть в одном большом или нескольких маленьких контейнерах, затем поставьте в холодильник, если не будете сразу подавать к столу. Если вы собираетесь хранить пасту более двух дней, закройте ее слоем растопленного сала; в этом случае ваша паста будет хранится около недели.

RIA HOLLEMAN
PASTEI EN PATE

## ПРОСТОЙ РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

*Le Papiton*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, измельченная | 500 г |
| Колбасный фарш | 500 г |
| Хлеб без корочки, крошками, смоченный в бульоне (*с. 164*) или воде и выжатый | 100 г |
| Яйца | 2—3 |
| Соль и перец | |
| Четыре специи | |
| Тертый мускатный орех | |
| Водка или бренди | 4 ст. л. |
| Крепин | 125 г |

Перемешайте вместе все ингредиенты, кроме крепина. Выложите форму крепином, заполните приготовленной смесью и заверните края крепина поверх нее.

Закройте крышкой и выпекайте 1,5 ч в нагретой до 180°C духовке, уменьшив жар до 170°C через первые полчаса приготовления, и еще через 30 мин снимите крышку с рулета, чтобы верх его слегка подрумянился.

Поставьте в холодильник на два дня перед тем, как подавать к столу, но не храните дольше двух недель.

ZETTE GUINAUDEAU-FRANC
LES SECRETS DES FERMES EN PERIGORD NOIR

## ВЫПЕЧЕННЫЙ РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

*Gebackene Leberpastete*

*Для приготовления 600 г:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, измельченная | 500 г |
| Лук, мелко нарезанный | 50 г |
| Топленый жир | 50 г |
| Филе из соленых анчоусов, вымоченных, обрезанных, высушенных и порезанных | 2 |
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Панировочные сухари | 2 ст. л. |

Поджарьте лук в жире, пока он сохраняет жесткость. Соедините с печенью, анчоусами, яйцами, солью, смесью специй и 2 ч. л. панировочных сухарей. Смажьте жиром жаропрочное блюдо и посыпьте его оставшейся панировкой. Положите приготовленную смесь. Выпекайте в нагретой до 150°C духовке около 40 мин. Подавайте горячим или холодным.

JOZA DRIZOVA AND MARYNA KLIMENTOVA
TSCHECHISCHE KUCHE

## РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Pastel-Terrina de Higado de Cerdo*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, измельченная крупными кусочками | 500 г |
| Свинина без костей с небольшим количеством сала, измельченная крупными кусочками | 500 г |
| Соль и перец | |
| Смесь высушенных трав | |
| Взбитые яйца | 2 |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Ломтики постного бекона | 350 г |
| Паста из муки и воды (дополнительно) | |

Соедините печень и свинину в чаше с солью, перцем и щепоткой трав. Добавьте яйца и бренди. Тщательно перемешайте.

Выложите форму ломтиками бекона и переложите в нее, плотно укладывая, мясную смесь. Закройте сверху оставшимся беконом и закройте крышкой. Если в крышке есть отверстие, запечатайте крышку пастой из муки и воды.

Поставьте на водяную баню и выпекайте при температуре 150°C в нагретой духовке 4 ч. Оставьте рулет в прохладном месте на 48 ч, перед тем как открыть. Снимите верхний слой бекона, перед тем как порезать рулет ломтиками.

SIMONE ORTEGA
MIL OCHENTA RECETAS DE COCINA

## ПЕЧЕНОЧНЫЙ РУЛЕТ БЕДНЯКОВ

*Le Pate de Foie de Pauvre Monde*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, разрезанная на куски | 1 кг |
| Свиной шпик, разрезанный на куски | 750 г |
| Зубчик чеснока, размолотый | 1 |
| Свежемолотый мускатный орех | |
| Смесь специй | |
| Соль и перец | |
| Растопленное сало | |

Истолките в ступке все ингредиенты, кроме сала, или лучше пропустите их через мясорубку.

Поместите смесь в горшок с прямыми стенками, чтобы он был по высоте больше, чем по длине, и поставьте его в кастрюлю с горячей водой на средний огонь. Готовьте, помешивая, пока печень не изменит свой цвет осадка молодого вина на цвет раздавленных ягод клубники. Пропустите горячую смесь через сито с большими ячейками, чтобы тщательно смешать жир с мясом. Переложите все снова в горшок и продолжайте готовить, помешивая.

Когда пюре станет розовато-бежевого цвета, оно готово. Разлейте его, помешивая, в формы или глиняные горшки, не наполняя их до самого верха. Дайте остыть.

Когда пюре осядет, закройте его слоем растопленного сала. Когда сало застынет, закройте рулеты алюминиевой фольгой, затем крышками.

Эти рулеты будут храниться в прохладном месте месяц зимой и две недели летом.

SUSANNE ROBAGLIA
MARGARIDOU

## СВИНОЙ ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕРИГОРА

*Pate de Foie de Porc*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, мелко измельченная | 500 г |
| Жирная свиная грудинка, мелко измельченная | 500 г |
| Зубчики чеснока, порубленные | 2 |
| Шалот, порезанный | 3 |
| Тертые мускатный орех и гвоздика (каждого) | 1/4 ч. л. |
| Соль | 1 ч. л. |
| Свежемолотый черный перец | |
| Ломтики бекона | 250 г |
| Свиная ножка, порубленная | 1 |
| Луковица, ломтиками | 1 |
| Морковь, ломтиками | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка петрушки | 1 |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Полоска кожуры апельсина | 1 |
| Бренди | 100 мл |
| Сухое белое вино | 100 мл |

Смешайте печень и свинину с чесноком, луком-шалот, мускатным орехом и гвоздикой, солью и перцем. Дайте постоять, затем поджарьте кусочек смеси, чтобы попробовать на вкус.

Выложите форму беконом; уложите печеночную смесь. Сверху уложите порубленную свиную ножку, лук, морковь, лавровый лист, петрушку, тимьян и кожуру апельсина. Затем немножко посыпьте солью, долейте бренди, вино и немного воды, чтобы сравнять с поверхностью формы.

Закройте алюминиевой фольгой или крышкой и готовьте 3—4 ч в нагретой до 150°С духовке. Когда паштет остынет, но желе еще не застыло, уберите свиную ножку, травы и овощи. Этот способ хорош для образования заливного во время приготовления рулета и его можно использовать при приготовлении других типов рулета.

SIMONE SEKER
PATES, TERRINES AND POTTED MEAT

## РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНОЧНОЙ СМЕСИ

*Terrine Mazarguaise*

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень, нарезанная | 400 г |
| Свиная печень, нарезанная | 300 г |
| Свиной шпик, нарезанный | 300 г |
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Хлеб, смоченный в молоке и отжатый | 60 г |
| Водка или бренди | 3 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Ягода можжевельника (4 размолотых) | 10 |
| Крепин | 125 г |
| Лавровый лист | 1 |

Перемешайте оба сорта печени и свиной шпик, положите яйца, хлеб, водку или бренди. Хорошо посолите и поперчите, так как это блюдо должно быть очень острым. Положите ягоды можжевельника и перемешайте.

Выложите форму крепином, оставив его концы свешиваться по краям. Уложите мясную смесь, сверху положите лавровый лист и заверните концы крепина.

Поставьте на водяную баню и готовьте в нагретой до 190°С духовке 1,5 ч. Подавать холодным.

FLORENCE ANDREIS
LA CUISINE PROVENCALE D'AUJOURD'HUI

## РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Terrine de Foie de Porc*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная печень, измельченная | 1 кг |
| Жирная свинина, измельченная | 1,5 кг |
| Вареный говяжий язык, нарезанный | 60 г |
| Репчатый лук, очень мелко нарезанный | 125 г |
| Лук-шалот, мелко порезанный | 30 г |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Мука | 175 г |
| Трюфели, порезанные | 30 г |
| Фисташки, бланшированные и порубленные | 30 г |
| Свиной шпик (150 г кубиками, остальной — порезанный ломтиками для завертывания) | 500 г |
| Лавровый лист | 1 |

Перемешайте печень, свинину, язык, репчатый лук, лук-шалот, приправы, муку, трюфели и фисташки до получения однородной плотной пасты. Разделите пасту на 3 части.

Выложите внутреннюю поверхность формы ломтиками шпика, поместите в нее одну из частей приготовленного фарша, затем положите поверх пласт шпика, порезанного кубиками, затем вторую часть фарша, еще один слой шпика и затем третью часть оставшегося фарша. Форма должна быть заполнена на 2,5 см ниже краев; поверх уложенного фарша положите лавровый лист и закройте крышкой. Поставьте форму на противень, затем поместите все в нагретую до 180°С духовку и готовьте в течение 1,5 ч. После того как рулет будет готов, снимите крышку и положите сверху деревянную круглую дощечку такого размера, чтобы она помещалась внутри формы; установите на нее груз, чтобы слегка придавить рулет, и оставьте на 12 ч остывать в таком положении.

CHARLES RANHOFER
THE EPICUREAN

## ИТАЛЬЯНСКИЙ РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

*Pasticcio Fegato*

*Для приготовления 850 г:*

| | |
|---|---|
| Телячья печень, нарезанная кубиками | 500 г |
| Куриная печень | 250 г |
| Сливочное масло | 45 г |
| Лавровый лист | 1 |
| Соль и перец | |
| Вино марсала | 4 ст. л. |
| Хлеб без корочки | 100 г |
| Сыр пармезан, тертый | 100 г |
| Яйцо, слегка взбитое | 1 |
| Яичные желтки, слегка взбитые | 2 |
| Желатинный бульон (*с. 164*) | |

Положите сливочное масло на сковороду и распустите его. Положите телячью печень и лавровый лист, немного поджарьте, пока не впитается масло. Положите куриную печень, соль, перец и 4 ст. л. вина марсала. Готовьте 5 мин на небольшом огне. Снимите печень со сковороды и мелко порежьте ее. Замочите хлеб в подливке, оставшейся на сковороде, и размешайте до получения однородной массы. Уберите лавровый лист. Положите хлебную пасту в миску с печенью и пропустите все через сито. Добавьте сыр и яйца, тщательно перемешайте. Если смесь слишком плотная, добавьте несколько полных ложек бульона, чтобы хорошенько размешать.

Переложите смесь в форму, выложенную промасленной бумагой. Поставьте форму на решетку, установленную в кастрюле, налейте воды столько, чтобы она доходила до середины стенок формы. Закройте крышкой кастрюлю и готовьте на пару 45 мин или пока рулет не станет плотным. Выньте его из формы и дайте остыть. Сверху нанесите слои желатинного бульона. Поставьте на несколько часов в холодильник, чтобы бульон застыл.

CIA ERAMO
SEGRETIE NO DELLA CUCINA MANTOVANA

## РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

*Pate de Foie*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриная печень (или 250 г куриной печени и 250 г телячьей печени) | 500 г |
| Постная свинина без костей | 500 г |
| Небольшая луковица или лук-шалот, нарезанные | 1 |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Соль | 2 и 1/4 ч. л. |
| Свежемолотый перец | 2 ч. л. |
| Молотый имбирь | 2/3 ч. л. |
| Молотая корица | 1/4 ч. л. |
| Бренди | 1 ст. л. |
| Мадера (или 2 ст. л. бренди) | 1 ст. л. |
| Ломтики бекона с прожилками | 6 |

Пропустите печень и свинину через диск мясорубки с маленькими ячейками несколько раз. Тщательно перемешайте все ингредиенты, за исключением бекона. Выложите форму для мясного хлеба ломтиками бекона, заполните мясной смесью и выпекайте в нагретой до 180°С духовке в течение 1,5 ч. Выньте из духовки и остудите под прессом (кирпич, завернутый в фольгу, прекрасно подойдет в этом случае) до получения плотной консистенции. Охладите в холодильнике. Перед тем как подать к столу, выложите рулет на блюдо, перевернув его, порежьте ломтиками.

MRS. ROBERT L.M. AHERN (EDINOR)
THE FINE ART COOKBOOK

## ЛИВЕРНЫЙ ПАШТЕТ

*Leberpastete oder Leberkase*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Телячья или свиная печень | 500 г |
| Свиная корейка без костей | 200 г |
| Сырой бекон | 400 г |
| Филе соленых анчоусов (вымоченных, осушенных) | 125 г |
| Соль и перец | |
| Майоран | 1 ч. л. |
| Мадера (или бренди) | 4 ст. л. |
| Тонкие ломтики копченого бекона с прожилками (или тонкие ломтики копченого языка) | 250 г |
| Кубики желе заливного | |

Дважды пропустите через мясорубку печень, свинину, сырой бекон и филе анчоусов. Хорошо перемешайте с перцем, солью и, если нужно, с майораном и мадерой или бренди.

Выложите блюдо для пирогов ломтиками бекона или ломтиками языка. Туда же положите приготовленную смесь и закройте ее оставшимся беконом или ломтиками языка. Закройте блюдо фольгой и готовьте на водяной бане в нагретой до 180°С духовке от 1,5 до 2 ч, пока смесь не станет плотной. После того как паштет остынет, порежьте его тонкими ломтиками и украсьте кубиками желе заливного.

HENRIETTE DAVIDIS
PRAKTISCHES KOCHBUCH

## ДАТСКИЙ ЛИВЕРНЫЙ ПАШТЕТ

*Leverpostej*

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная или говяжья печень, обрезанная и нарезанная кубиками | 500 г |
| Сливочное масло | 30 г |
| Мука | 2 ст. л. |
| Молоко | 125 мл |
| Двойные сливки | 125 мл |
| Свиной шпик, кубиками | 250 г |
| Маленькая луковица, крупно нарезанная | 1 |
| Филе анчоусов | 3 |

| | |
|---|---|
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Соль | 1 и 1/4 ч. л. |
| Четыре специи | 1 и 1/4 ч. л. |
| Ломтики бекона с прожилками | 250 г |

В небольшой кастрюльке растопите сливочное масло и добавьте муки, перемешайте. Снимите с огня и взбейте с молоком и сливками. Поставьте снова на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Варите без кипячения несколько минут, продолжая помешивать, пока соус не станет однородным и очень густым. Остудите.

Соедините печень, свиной шпик, лук и анчоусы в большой миске. Разделите мясную смесь на три части и приготовьте в смесителе пюре из каждой части в отдельности. Добавьте в каждую из них третью часть всего количества белого соуса. Когда каждая часть станет однородной, переложите ее в большую миску. Смешайте с печеночной смесью яйца, соль и приправы. (В результате должна получиться жидкость.)

Выложите форму беконом. Сначала закройте дно, а затем прижмите ломтики бекона к боковым стенкам формы, разрезая кусочки так, чтобы они хорошо подходили к размерам стенок. Ломтики бекона прилипнут к стенкам. Налейте в форму печеночную смесь. Не кладите ломтики бекона сверху — он утонет. Закройте плотным листом фольги, хорошо запечатав края. Поставьте форму в большую невысокую кастрюлю и налейте до половины стенок формы кипящей воды. Поставьте в нагретую до 80°С духовку и готовьте 1 ч 45 мин. Вынув из духовки, снимите фольгу и дайте остыть. Когда паштет остынет до комнатной температуры, закройте его и поставьте на ночь в холодильник.

Чтобы вынуть блюдо, проведите лезвием ножа вдоль стенок формы, погрузите форму на секунду в горячую воду и переверните паштет на тарелку или разделочную доску.

DOROTHY IVENS
PATES AND OTHER MARVELOUS MEAT LOAVES

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

*Kalfsleverpate*

Для приготовления 1,5 кг:

| | |
|---|---|
| Телячья печень | 500 г |
| Постная телятина | 250 г |
| Жирный сырой бекон | 250 г |
| Большая луковица | 1 |
| Филе соленых анчоусов, вымоченных, обрезанных и высушенных | 3 |
| Свежие зерна перцев | 30 |
| Мука | 3 ст. л. |
| Сливки | 300 мл |
| Яйца, слегка взбитые | 3 |
| Соль | 15 г |
| Порошок карри (смесь черного, белого, красного и душистого перца с кардамоном, имбирем, крахмалом, глюкозой и поваренной солью) | 1/4 ч. л. |
| Ломтики сырого бекона | 150—200 г |

Пропустите три раза через мясорубку печень, телятину, бекон, лук, анчоусы и половину зерен перца. Положите муку, сливки, яйца, соль и карри. Тщательно перемешайте. Приготовленную смесь оставьте постоять 30 мин. Затем положите остальные зерна перца.

Выложите форму ломтиками сырого бекона. Утрамбуйте печеночную смесь в форме. Закройте рулет и выпекайте на водяной бане в нагретой до 170°С духовке 1,5 ч или пока рулет не станет плотным на ощупь. Дайте ему остыть перед тем как разрезать ломтиками и подать к столу.

RIA HOLLEMAN
PASTEY EN PATE

## ДАТСКИЙ ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

*Dansk Leverpostej*

*В Дании очень часто используется печеночный паштет, сделанный в домашних условиях или покупной для приготовления бутербродов и холодных закусок. Как закуска паштет подается слегка подогретым с поджаренными ломтиками бекона с прожилками и жареными грибами с тостами.*

Для приготовления 750 г:

| | |
|---|---|
| Свиная печень | 300 г |
| Бекон с прожилками (одним куском) или жирная свинина | 250 г |
| Среднего размера луковица | 1/2 |
| Порезанное филе анчоусов | 1 ст. л. |
| Соль | 1 ч. л. |
| Перец | 1/2 ч. л. |
| Молотая гвоздика | 1/2 ч. л. |
| Молотый душистый перец | 1/2 ч. л. |
| Сливочное масло | 30 г |
| Мука | 30 г |
| Молоко | 300 г |
| Яйцо, взбитое | 1 |
| Ломтики бекона с прожилками (дополнительно) | 250 г |

Дважды пропустите через мясорубку печень, бекон и лук. Затем положите филе анчоусов, тщательно смешайте и добавьте все приправы.

Растопите сливочное масло в кастрюле, положите муку и готовьте на слабом огне 1 мин. Затем постепенно добавляйте молоко, подмешивая и постоянно взбивая. Доведите до кипения и готовьте 2—3 мин. Снимите кастрюлю с огня, положите туда печеночную смесь и перемешайте. Добавьте яйцо для скрепления смеси.

Выложите смазанную маслом небольшую форму ломтиками бекона с прожилками. Уложите печеночную смесь. Закройте форму фольгой или промасленной жиронепроницаемой бумагой и поставьте в большую форму для жаркого, налив туда приблизительно 2,5 см холодной воды. Поставьте все в нагретую до 170°С духовку и готовьте 1—1,5 ч. Печеночный паштет считается готовым, когда шпилька, воткнутая для пробы, остается чистой.

После приготовления выньте блюдо из духовки и дайте ему остыть, уложив сверху тяжелый груз. Дождитесь, пока паштет не станет холодным, после чего выньте его из формы.

PAULINE VIOLA AND KNUD RAVNKILDE
COOKING WITH A DANISH FLAVOUR

## ПЕЧЕНОЧНЫЙ РУЛЕТ В ДАТСКОМ СТИЛЕ

*Danske Leverpastej*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная или телячья печень, мелко измельченная | 1 |
| Сырой бекон с прожилками, мелко измельченный | 250 г |
| Филе анчоусов, мелко измельченное | 1 |
| Лук, мелко нарезанный | 2 |
| Яйца | 4 |
| Сливочное масло, растопленное | 50 г |
| Мука, просеянная | 100—125 г |
| Соль и перец | |
| Майоран или тимьян | |
| Двойные сливки, сильно взбитые | 1/4 л |
| Тонкие ломтики бекона с прожилками | 250 г |
| Огурец, помидор или лимон, ломтиками | 1 |

Хорошо перемешайте вместе все измельченные ингредиенты, постепенно вводя яйца. Положите растопленное сливочное масло полными ложками, чередуя с мукой. Приправьте солью, перцем и майораном или тимьяном, затем добавьте сильно взбитые сливки.

Выложите большую квадратную форму ломтиками бекона и положите затем печеночную смесь. Закройте жиронепроницаемой бумагой и выпекайте на водяной бане в нагретой до 170°С духовке от 1 ч до 1 ч 15 мин, или пока рулет не станет плотным.

Дайте ему остыть в форме, затем выложите рулет на блюдо так, чтобы подрумяненная корочка оказалось наверху. Подавайте к столу с ломтиками огурца, помидора или лимона.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE

## ПИРОГ BRESSE

*Gateau Bressan*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Сырой бекон с прожилками, мелко измельченный | 125 г |
| Куриная печень, нарезанная | 6—7 |
| Мозг овцы | 2 |
| Соль и перец | |
| Ломтик сухого хлеба без корочки, замоченный в молоке и осушеный | 1 |
| Яйца | 5 |
| Томатный соус со сливками (*с. 166—167*) | |

Растолките бекон в ступке с печенью и мозгами, чтобы получилась однородная паста. Добавьте соль, перец и хлеб. Тщательно перемешайте и добавьте яйца, одно за другим.

Выложите дно формы промасленной сливочным маслом бумагой, смажьте сливочным маслом стенки формы и переложите туда приготовленную пасту. Поставьте форму в кастрюлю с холодной водой. Закройте крышкой и выпекайте в нагретой до 130°С духовке около 3,5 ч. Выложите в готовый пирог на сервировочное блюдо и снимите бумагу. Подавайте со сливочным томатным соусом.

X.M. BOULESTIN AND A.H. ADAIR
SAVORIES AND HORS-D'OEVRE

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ЗОБНОЙ ЖЕЛЕЗЫ

*Terrine de Ris de Veau*

*Этот рулет хорош с муссом из щавеля (рецепт, с. 166).*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Телячья зобная железа, вымоченная, бланшированная, обрезанная и оставленная под грузом на несколько часов | 750 г |
| Постная телятина, мелко измельченная | 125 г |
| Филе свинины, мелко измельченное | 60 г |
| Свиной хребтовый шпик, мелко нарезанный | 150 г |
| Куриная печень, мелко порезанная | 2 |
| Трюфели или оболочки трюфелей, порезанные, сок, если вы использовали консервированные трюфели | 15 г |
| Соль и перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Кайенский перец | |
| Морковь, мелко порезанная | 125 г |
| Черешок сельдерея, мелко порезанный | 1 |
| Лук, мелко порезанный | 125 г |
| Смесь сухих трав | 1 ч. л. |
| Лавровый лист (пол-листа мелко растертых) | 2 и 1/2 |
| Сливочное масло | 30 г |
| Желатинный бульон | 1/2 л |
| Сухой хлеб без корочки, крошками | 75 г |
| Яйца | 2 |
| Мадера, херес, портвейн или коньяк | 5 ст. л. |
| Шпик для завертывания | 250 г |
| Растопленное сало (дополнительно) | |

Смешайте вместе телятину, свинину, кубики сала, куриную печень, трюфели, соль и перец, мускатный орех и кайенский перец. Закройте и оставьте в таком состоянии на несколько часов или на ночь в холодильнике.

В тяжелой кастрюле на малом огне потушите морковь, сельдерей, лук, смесь трав, измельченный лавровый лист и немного соли со сливочным маслом около 30 мин, время от времени помешивая; овощи не должны темнеть. Распустите бульон с соком трюфелей, если вы использовали консервированные грибы. Положите зобную железу поверх овощей, налейте бульон и варите с закрытой крышкой в течение 45 мин, не доводя до кипения. Затем переложите зобную железу на тарелку. Процедите бульон, отжимая овощи, но не пропуская их через сито. Снимите пену, доведите до кипения и варите, не кипятя, сдвинув кастрюлю на край конфорки, 10—15 мин, снимая пену. Постоянно помешивая, выпарьте жидкость на большом огне, пока бульон не станет густым и сиропообразным, чтобы оставалось около 125 мл. Добавьте хлебных крошек и перемешайте все до образования плотной густой пасты.

Затем в фарш добавьте приготовленную пасту, яйца, мадеру, херес, портвейн или коньяк и тщательно перемешайте руками. Выложите форму (или две небольших) шпиком для обертывания, на дно уложите половину фарша. Поместите, хорошо прижав, зобную железу на свое место в фарш, чтобы образовалась ровная поверхность. Заполните

форму (или обе) остальным фаршем, похлопайте сверху, чтобы уплотнить рулет, сверху положите лавровый лист и придавите все ломтиками шпика для обертывания.

Готовьте на водяной бане в нагретой до 170°C духовке около 1,5 ч. Остудите под прессом, затем поставьте в холодильник. Если рулет нужно хранить в течение 4—5 дней, то перед тем, как поставить рулет в холодильник, залейте его сверху растопленным салом.

RICHARD OLNEY
SYMPLE FRENCH FOOD

## РУЛЕТ ИЗ ЗОБНОЙ ЖЕЛЕЗЫ СО СВЕЖИМИ ЗЕРНАМИ ПЕРЦА

*Terrine de Ris de Veau au Poivre Vert*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Зобная железа теленка, вымоченная в воде в течение нескольких часов, осушенная, бланшированная, с удаленной пленкой | 1,5 кг |
| Свиная грудинка, без костей, со снятой шкуркой, нарезанная кубиками | 1 кг |
| Морская соль | 50 г |
| Свежемолотый черный перец | 1/2 ч. л. |
| Тимьян | |
| Розмарин | |
| Лавровый лист | 1/4 |
| Двойные сливки или сметана | 200 мл |
| Свежие зерна перца | 50 г |
| Портвейн | 100 мл |
| Сельдерей, порезанный соломкой | 150 г |
| Морковь, нарезанная соломкой | 300 г |
| Лук-шалот, нарезанный | 100 г |
| Яйца | 4 |
| Шпик для обертывания | 200 г |

Смешайте свинину и 30 г соли, перец, по щепотке тимьяна и розмарина, положите лавровый лист. Отставьте в сторону.

Положите зобную железу со сливками, оставшейся солью, 20 г зерен перцев, портвейном, сельдереем, морковью и луком-шалот в кастрюлю. Варите смесь 15—20 мин. Процедите, сохранив бульон, в котором варилась смесь. Дайте смеси остыть.

Пропустите свинину со специями через мясорубку и соедините ее с яйцами и четвертой частью бульона, в котором готовили смесь.

Выложите дно прямоугольной формы слоем свиного фарша, толщиной в 1,5 см. Закройте его слоем овощей и несколькими зернами перца. Положите зобную железу. Закройте ее следующим слоем овощей и зерен перца, затем положите последний слой фарша. Сверху выложите ломтики шпика для обертывания, налейте немного бульона и закройте крышкой.

Готовьте на водяной бане в нагретой до 180°C духовке от 1,5 до 2 ч или пока смесь не станет отставать от стенок формы. Налейте сверху остатки бульона, в котором готовили смесь, и поставьте в холодильник, когда рулет полностью остынет.

Если рулет не открывать, он может храниться две недели. Подавайте с салатом-латук, приправленным эстрагоном и соусом для заправки с уксусом.

DANIEL BOUCHE
INVITATION A LA CUISINE BUISSONNIERE

## ПИРОГ С МОЗГАМИ

*Gateu de Cervelle*

*Для приготовления 500 г:*

| | |
|---|---|
| Мозги небольшого теленка, вымоченные в воде с 1 ч. л. винного уксуса в течение 2 ч | 2 |
| Растительное масло | 3 ст. л. |
| Мелко порезанный лук-резанец | 1,5 ст. л. |
| Мелко порезанная петрушка | 3 ст. л. |
| Лук, мелко порезанный | 1 |
| Сухой вермут или вода | 4 ст. л. |
| Яйца, слегка взбитые | 6 |
| Кервель | |
| Соль | 1 ч. л. |
| Свежемолотый белый перец | 1/4 ч. л. |
| Фисташки, бланшированные и порезанные | 60 г |

Налейте растительное масло на сковороду, положите лук-резанец, петрушку и лук и жарьте около 5 мин. Бланшируйте мозг в кипящей воде около 5 мин, затем выньте, осушите и положите его на сковороду с травами. Налейте вермута или воды в кастрюлю и варите без кипячения, пока не испарится вся жидкость. Порежьте мозг кубиками. Соедините мозг, смесь трав со сковороды, щепотку кервеля, соль, перец, фисташки и яйца.

Перелейте смесь в хорошо смазаннное маслом блюдо для суфле и выпекайте на водяной бане с горячей водой в нагретой до 180°C духовке 30 мин. Через несколько минут после того, как вы вынули блюдо из духовки, переложите его на тарелку. Охладите в холодильнике и подавайте холодным, порезанным клинышками.

MAYBELLE IRIBE AND BARBARA WILDER
PATES FOR KINGS AND COMMONERS

## ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Телятина, бескостная, порезанная кубиками | 1 кг |
| Сало | 40 г |
| Репчатый лук, порезанный | 1/2 |
| Вода | 1/4 л |
| Картофель | 3 |
| Сливочное масло | 40 г |
| Мука | 60 г |
| Сметана | 125 г |
| Соленая селедка, очищенная, вымоченная в нескольких переменах воды 3—4 ч | 1 |
| Соль | |

| | |
|---|---|
| Перец или паприка | |
| Тертый мускатный орех | |
| Яйца | 2 |

Нагрейте сало и поджарьте на нем мясо со всех сторон. Положите лук, налейте воды, закройте крышкой и варите, не доводя до кипения, пока мясо не станет мягким. Остудите. Выньте мясо, удалите с него влагу через сито. Тем временем сварите картофель и накройте, пока он не станет мягким. Слейте и остудите его.

Растопите сливочное масло, добавьте муку и слегка поджарьте, непрерывно помешивая. Снимите с огня, подмешайте сметану и бульон, пропущенный через сито. Непрерывно помешивая, доведите до кипения и готовьте, пока соус не загустеет. Отставьте в сторону.

Выжмите воду из селедки, отрежьте голову и хвост, очистите от кожи и костей. Пропустите три раза через мясорубку вместе селедку, мясо и картофель. Смешайте приготовленную смесь с соусом, добавьте соль, перец или паприку и мускатный орех по вкусу. Положите яйца и тщательно перемешайте.

Положите смесь в смазанную жиром форму, утрамбуйте ее ложкой. Закройте крышкой и поставьте в кастрюлю с достаточным количеством кипящей воды, чтобы вода закрывала половину стенок формы. Готовьте на большом огне 45 мин. Снимите с огня и откройте крышку формы.

Когда паштет слегка остынет, выньте его из формы и поместите на круглую тарелку. Подавайте к столу теплым или холодным.

ZOFIA CZERNY
POLISH COOKBOOK

## ПАШТЕТ ИЗ МОЗГА

***От редакции.***

*Инструкции по технике приготовления — замачиванию и очистке мозгов см. с. 34. Чтобы подчеркнуть контраст различных сортов мяса и ингредиентов, к смеси можно добавить вареный язык, порезанный кубиками.*

*Как вариант, остуженный и охлажденный в холодильнике паштет покройте желе из заливного, приправленного для вкуса хересом или мадерой. В качестве гарнира возьмите порезанную петрушку. Подавайте в качестве первого блюда, порезанный ломтиками и оформленный листьями салата-латук с корнишонами, дижонской горчицей и хрустящими французскими хлебцами.*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Мозг теленка, вымоченный и очищенный | 350 г |
| Молоко, нагретое до кипения | 125 г |
| Свежие панировочные сухари | 25 г |
| Яйца | 4 |
| Зубчик чеснока, мелко порезанный | 1 |
| Порезанный зеленый лук | 3 ст. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/4 ч. л. |
| Сливочное масло, размягченное | 60 г |
| Соль | 1/2 ч. л. |
| Белый перец | 1/4 ч. л. |
| Порезанная петрушка | |

Добавьте в молоко панировочные сухари, хорошо смешайте; дайте смеси остыть. Приготовьте в смесителе пюре из мозга и яиц; добавьте смесь с хлебными крошками и все остальные ингредиенты, кроме петрушки. Хорошо перемешайте.

Налейте смесь в хорошо смазанную сливочным маслом блюдо для выпекания на 750 мл емкостью. Поставьте его в большую кастрюлю с кипящей водой в 2,5 см по уровню. Выпекайте в нагретой до 150°С духовке 45 мин или пока паштет не осядет и стороны его начнут отставать от стенок. Перед тем как достать паштет, дайте ему постоять 5 мин. В качестве гарнира используйте петрушку.

JANA ALLEN AND MARGARET GIN
OFFAL: GOURMET COOKERY FROM HEAD TO TAIL

## МЯСНОЙ ХЛЕБ «РИГОЛЕТТО»

*Polpettone «Rigoletto»*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Телятина, дважды пропущенная через мясорубку | 500 г |
| Куриная печень, измельченная | 3 |
| Мортаделла, сухая копченая колбаса, порезанная | 100 г |
| Сыр пармезан, тертый | 100 г |
| Яйца (5 — слегка взбитых, 2 — сваренных вкрутую и порезанных ломтиками) | 7 |
| Белый соус (*с. 165*) | 200 мл |
| Соль и перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Заливное желе (*с. 164*), растаянное | 450 мл |
| Сладкий красный перец, порезанный маленькими кусочками | 1 |
| Корнишоны, порезанные ломтиками | 2 |

Смешайте вместе указанные сорта мяса, сыр, взбитые яйца, белый соус, соль, перец и щепотку тертого мускатного ореха. Положите смесь в смазанную сливочным маслом форму и поставьте в кастрюлю на решетку. Налейте воды, чтобы она доходила до половины высоты стенок формы, закройте крышкой, доведите до кипения и готовьте на пару 1 ч или пока хлеб не станет плотным и не начнет отставать от стенок формы. Дайте хлебу остыть, затем переверните его на тарелку. Поставьте мясной хлеб в холодильник.

Вымойте форму и поставьте ее в холодильник, чтобы она охладилась. Покройте форму изнутри тонким слоем заливного желе. Охладите, чтобы желе застыло, затем разложите кусочки красного перца, ломтики яйца и корнишонов по слою желе. Положите следующий слой желе, чтобы закрепить слой гарнира. Положите мясной хлеб в форму и залейте желе так, чтобы заполнить форму. Поставьте в холодильник, пока желе не застынет. Перед тем как подавать к столу, выньте из формы.

CIA ERAMO
SECRETIE NO DELLA CUCINA MANTOVANA

## ПИРОГ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Этот рулет можно подавать с любым холодным соусом, какой вам больше нравится, или с уксусом, горчицей и сахаром.*

*Чтобы приготовить 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Грудинка телятины, без костей, разделенная на три части, кости сохранить | 1 кг |
| Кайенский перец | |
| Соль и белый перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Молотый мускатный цвет | |
| Молотая гвоздика | |
| Сливочное масло, порезанное тонкими ломтиками | 60 г |
| Петрушка, мелко порезанная | |
| Соленые анчоусы, вымоченное филе, промытые, высушенные и тонко порезанные | 2 |
| Яйца, сваренные вкрутую и разрезанные пополам | 4 |
| Постный копченый бекон, порезанный тонкими ломтиками по 1 см | 250 г |
| Заливное желе (*с. 164*) | |

Приправьте телятину кайенским перцем, солью, белым перцем, мускатным орехом, мускатным цветом и гвоздикой. Закройте дно формы тонкими ломтиками масла. Положите туда телятину и посыпьте ее частью приготовленной петрушки и анчоусами. Положите половинки яиц, закройте ломтиками бекона и продолжайте выкладывать такие же слои, закончив слоем телятины. Поверх положите кости, чтобы мясо не высушивалось, закройте крышкой и готовьте в нагретой до 170°С духовке 4 ч или пока телятина не станет мягкой.

Снимите кости и положите на пирог груз, чтобы спрессовать его и сделать плотным. Подавайте свой пирог холодным, в качестве гарнира используйте заливное желе и порезанную петрушку.

LADY HARRIET ST. CLAIR (EDITOR)
DAINTY DISHES

## РУЛЕТ ИЗ УТКИ

*Pate de Canard*

***От редакции.***

*Утка для этого рулета может быть подготовлена так, как описывается на с. 36, то есть можно вынуть кости через шейное отверстие, чтобы приготовить «мешочек», или ее можно очистить от костей, как описано на с. 78, как при приготовлении заливного. Чтобы наполнить «мешочек», фарш следует соединить с другими компонентами; способ приготовления заливного позволяет в результате получить блюдо, выложенное слоями. Ножки как в том, так и в другом случае можно очистить от костей или не делать этого, по вашему усмотрению.*

*Для приготовления 1,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, мясо отделено и измельчено, печень сохранена | 1 |
| Постная свинина, измельченная | 1 кг |
| Бренди или мадера | 5 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Четыре специи или смесь специй | |
| Яйцо | 1 |
| Печень домашней птицы или foie gras | 125 г |
| Трюфели, порезанные ломтиками (дополнительно) | 2 |
| Жирная свиная грудинка или шпик для завертывания, порезанный полосками | 250 г |

Соедините измельченное мясо утки и свинину с бренди или мадерой и приправами и оставьте мариноваться на 2 ч. Смешайте с яйцами.

Разложите кожу утки внутренней стороной наружу и посередине положите половину фарша, сделав слой плоским, затем положите слой печени утки, дополнительно слой печени домашней птиц или foie gras и трюфелей. Затем уложите остальной фарш. Придайте начинке подходящую форму, так, чтобы слой печени был полностью закрыт, затем заверните кожу вокруг и зашейте, сохраняя форму птицы.

Смажьте жиром форму и плотно, но аккуратно, уложите в нее утку, чтобы она с ножками лежала очень плотно. Закройте сверху полосками свиной грудинки или шпика для завертывания, затем крышкой из фольги. Готовьте в нагретой до 180°С духовке 1,5 ч. Подавайте утку к столу совершенно холодной.

JANE GRIGSON
CHARCUTERIE AND FRENCH PORK COOKERY

## РУЛЕТ ИЗ УТКИ

***От редакции.***

*Этот рулет можно приготовить двумя способами: один из них, выкладывание слоями, показан на с. 26, а более простое блюдо из мяса утки, нарезанное кубиками, показано на с. 22.*

*Грудки утки можно замариновать на ночь в шести столовых ложках сухого красного вина, одной столовой ложке оливкового масла, щепотке смеси сухих трав, размолотого лаврового листа, соли и перце.*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Утки, без костей, грудки одной утки нарезаны ломтиками, грудки другой — кубиками, остальное мясо и печень нарезаны, костяк сохранить | 2 |
| Большой зубчик чеснока, растолченный в кашицу | 1 |
| Черствый хлеб, без корки, крошками | 60 г |
| Свиной хребтовый шпик, мелкими кубиками, шкурку сохранить | 300 г |
| Постная телятина, измельченная | 200 г |
| Постная сырая ветчина, кубиками, шкурка сохраняется | 200 г |
| Куриная печень, измельченная | 4 |
| Фисташки, бланшированные и крупно порезанные | 60 г |
| Яйца | 2 |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Смесь сухих трав | 1 ч. л. |
| Гвоздика, только головки, молотая | 3 |
| Молотый гвоздичный перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Кайенский перец | |
| Соль и свежемолотый перец | |

| | |
|---|---|
| Тонкие ломтики хребтового шпика | 8 |
| Лавровый лист | |
| Растопленное сало (дополнительно) | |

*Бульон:*

| | |
|---|---|
| Костяк утки, оставленный после разделки утки | 2 |
| Шкурка свиного шпика и ветчины | |
| Вода | 1 л |
| Репчатый лук, с двумя зубками | 1 |
| Морковь | 1 |
| Букетик зелени для гарнира с одним черешком сельдерея | 1 |
| Соль | |

Чтобы приготовить бульон, положите в воду костяк утки, разделенный на части, а также шкурки сала и ветчины. Медленно доведите до кипения, снимите пену и добавьте другие ингредиенты. Варите, не доводя до кипения 2,5—3 ч, закрыв кастрюлю крышкой наполовину. Процедите бульон, дайте ему постоять, снимите пленку жира, снова доведите до кипения и варите, не кипятя, на одной стороне горелки так, чтобы пленка жира образовывалась на одной стороне и ее можно было бы снять ложкой. Снимите пленки жира несколько раз, затем прибавьте огня и быстро убавьте, помешивая при этом. Когда количество бульона уменьшится наполовину, перелейте его в маленькую кастрюлю и продолжайте выпаривать бульон, пока он не станет густым, как сироп. У вас должно остаться 125 мл бульона.

Смешайте чеснок с хлебными крошками, налейте бульон и приготовьте из смеси густую, плотную пасту. Добавьте порезанное мясо утки и печень, хребтовый шпик кубиками, измельченную телятину, ветчину и куриную печень, фисташки, яйца, бренди, травы, специи, соль и перец. Все тщательно перемешайте руками, выжимая смесь и пропуская между пальцев. Положите грудки утки, нарезанные кубиками, к половине смеси и хорошо перемешайте.

Выложите стенки и дно двух форм ломиками хребтового шпика. Заполните форму смесью с мясом грудок утки, нарезанным кубиками. В другую форму выложите слой оставшегося фарша с ломтиками мяса грудок утки, начиная и заканчивая слоем фарша. Похлопайте формой по столу, чтобы ее содержимое уплотнилось. Сверху положите 1—2 лавровых листа, аккуратно прижмите ломтиками хребтового шпика ко всей поверхности, закройте крышкой и готовьте на водяной бане в нагретой до 180°С духовке от 1,5 до 3 ч, в зависимости от глубины формы. Рулеты будут готовы, когда центр их уплотнится, а выделяющийся сок станет прозрачным.

Снимите крышку и поставьте поверх рулета дощечку с грузом. Перед тем как его снять, дайте блюду полностью остыть в течение нескольких часов или оставьте его на ночь. Если 2—3 дня вы не будете использовать рулеты, залейте их слоем сала, закройте крышками и поставьте в холодильник. Вкус рулетов улучшится, если их оставить, по крайней мере, на 3—4 дня, и, защищенные слоем сала, они могут храниться неразрезанными две недели.

PETITS PROPOS CUILINAIRES VII

## ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ УТКИ

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, печень сохранить | 1 |
| Соль и перец | |
| Сухие абрикосы и яблоки, вымоченные в 125 мл хересного уксуса в течение 4 ч | 60 г каждого |
| Колбасный фарш | 750 г |
| Зубчик чеснока, мелко порезанный | 1 |
| Свежие панировочные сухари | 125 г |
| Апельсиновый ликер | 4 ст. л. |
| Смесь сухих трав | |
| Грибы, порезанные ломтиками | 60 г |
| Сливочное масло | 15 г |

Посолите и поперчите утку изнутри. Разложите вымоченные фрукты внутри утки, часть их при этом должна попасть точно в полости крыльев и ножек. Смешайте колбасный фарш, чеснок, панировочные сухари, апельсиновый ликер и травы. Поджарьте грибы в сливочном масле и дайте им остыть. Разложите приготовленную смесь из фарша внутри утки, уложите ряд ломтиков грибов в середине, а печень утки сверху. Восстановите форму тушки утки, полностью обернув кожу вокруг начинки и придав утке изначальную форму.

Уложите фаршированную утку в подходящую ей по размерам форму. Готовьте в духовке при 150°С 3 ч. Затем выключите духовку и дайте блюду в ней остыть.

PETITS PROPOS CULINAIRES VIII

## РУЛЕТ ИЗ УТКИ С АПЕЛЬСИНАМИ

*La Terrine de Canard a l'Orange*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, нарезанная мелкими кубиками, кости сохранить | 2 кг (одна) |
| Белое вино | 1 л |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 1 |
| Морковь, ломтиками | 1 |
| Соль и перец | |
| Постная свинина, мелко порезанная кубиками | 300 г |
| Жирная свинина, мелкими кубиками | 800 г |
| Телячья зобная железа, бланшированная, со всеми удаленными пленками и порезанная | 100 г |
| Апельсин, с натертой кожурой, удаленной сердцевиной и нарезанной ломтиками мякотью | 1 |

Положите утку в посуду с вином, луком и морковью. Приправьте солью и перцем, закройте ее крышкой и маринуйте в прохладном месте в течение суток.

Выньте утку и дайте вину стечь, маринад сохраните. Перемешайте мясо утки со свининой. Заполните форму слоями мясной смеси, посыпая каждый слой измельченной зобной железой и тертой кожурой апельсина. Закройте форму и выпекайте в духовке при 180°С в течение 1,5 ч.

Тем временем положите кости утки в кастрюлю с маринадом и готовьте около 1 ч, до получения хорошо выпаренного бульона. Процедите бульон.

Дайте рулету слегка остыть, украсьте верх ломтиками апельсина и влейте бульон. Охладите, чтобы бульон превратился в желе. Перед тем как подавать рулет, снимите весь жир, поднявшийся на поверхность.

RAYMOND THUILIER AND MICHEL LEMONNIER
LES RECETTES DE BAUMANIERE

## РУЛЕТ ИЗ УТКИ С ЖЕЛЕ

*Terrine de Caneton a la Gelee*

***От редакции.***
*Техника удаления костей описана на с. 36*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, мякоть удалена без повреждения кожи | 1 |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Бренди | 125 мл |
| Свежий бекон, порезанный полосками | 125 г |
| Ветчина, нарезанная полосками | 125 г |
| Филе телятины | 250 г |
| Филе свинины | 250 г |
| Свиной шпик | 750 г |
| Шпик для обертывания | 350 г |
| Трюфели, мелко нарезанные кубиками | 3 |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Лавровый лист, измельченный | 1 |
| Паста из муки и воды | |
| Желатинный бульон (*с. 164*), застывший, порезанный | |

Порежьте мясо грудки утки полосками в палец толщиной. Положите их в миску, приправьте солью и смесью специй; залейте половиной нужного количества коньяка, положите бекон и полоски ветчины. Оставьте мариновать на 4 ч.

Тем временем мелко нарежьте остальную часть мяса утки вместе с телятиной, свининой и свиным шпиком. Переложите смесь в ступку и истолките до получения совершенно однородного фарша. Влейте остальное количество бренди и жидкость маринада.

Выложите форму шпиком для обертывания. Закройте дно и стенки слоем фарша толщиной в 2 см, прижимая его влажными руками. Далее уложите слой мяса утки, бекона и полосок ветчины. Выложите еще слой фарша, затем слой трюфелей, нарезанных кубиками, и полосок мяса. Продолжайте выкладывать слои, пока не кончится приготовленное количество продуктов.

Закройте кожей утки, затем шпиком для обертывания. Посыпьте тимьяном и лавровым листом. Запечатайте крышку формы густой пастой из муки и воды. Поставьте форму в кастрюлю с кипящей водой и готовьте в нагретой до 170°С духовке 2 ч.

Дайте блюду слегка остыть. Снимите крышку и положите сверху дощечку с грузом. Оставьте на ночь в холодном месте. Чтобы подать к столу, нарежьте рулет тонкими ломтиками, а в качестве гарнира используйте нарезанное желе заливного.

PHILEAS GILBERT
LA CUISINE DE TOUS LES MOIS

## ЛУКУЛЛОВ ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

*Pate de Canard Lucullus*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка без костей, кости голени оставлены, мякоть удалена без повреждения кожи | 1,75—2 кг (одна) |
| Печень утки | 1 |
| Бренди | 2 ст. л. |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Филе свинины, кубиками | 1 кг |
| Гусиная печень (90 г кубиками) | 300 г |
| Четыре специи | |
| Кайенский перец | |
| Порошок карри | |
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Крепин | 125 г |
| Трюфели, очищенные и порезанные полосками в толщину спички | 1 |
| Тонкий листовой шпик для обертывания, порезанный на пять полосок | 1 |

Замочите печень в бренди и поперчите. Пропустите мясо утки и свинину через диск мясорубки с самыми маленькими отверстиями. Истолките измельченное мясо с неразрезанной гусиной печенью, солью и щепоткой каждой специи, пока не получится однородная масса. Положите яйца и хорошенько перемешайте деревянной лопаточкой. Выньте печень утки и дайте стечь маринаду, сохранив его. Расправьте кожу утки. Посыпьте солью и перцем. Распределите крепин по поверхности кожи и положите сверху половину начинки, затем выложите нарезанную кубиками гусиную печень, печень утки и трюфели. Сбрызните маринадом, в котором находилась печень. Закройте остатком начинки, заверните края крепина по длине и закройте аккуратно с обоих концов. Затем укройте отверстие кожей утки, аккуратно зашив ее. Заверните утку в полоски шпика для завертывания с промежутками, а каждую полоску обвяжите и закрепите нитью.

Положите утку на смазанную сливочным маслом жаровню и готовьте 50 мин в нагретой до 180°С духовке, поливая утку ее же соком. Если при прокалывании кожи выделяется чистый, прозрачный сок, выньте утку из духовки и дайте остыть. Поставьте в холодильник.

Чтобы подать к столу, порежьте ломтиками и красиво разложите на блюде, перекрывая следующим кусочком часть предыдущего.

LOUISETTE BERTHOLLE
SECRETS OF THE GREAT FRENCH PESTAURANTS

## МЯСНОЙ ХЛЕБ ИЗ УТКИ

*По этому рецепту можно приготовить мясо индейки, но нужно будет заменить апельсиновую кожуру лимонной. Также пригодится немного сельдерейной соли.*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Приготовленное мясо утки без костей, измельченное | 175 г |
| Постная ветчина, измельченная | 175 г |

| | |
|---|---|
| Крошки белого хлеба | 125 г |
| Грибы, мелко порезанные | 60 г |
| Лук, мелко порезанный | 1 |
| Мелко натертая кожура апельсина | 1 ч. л. |
| Майоран | 1 ч. л. |
| Яйца | 2 |
| Молоко | 1/4 л |
| Соль и перец | |

Смешайте вместе все ингредиенты, кроме яиц, молока, соли и перца. Затем тщательно перемешайте, взбейте яйца с молоком, приправьте и смешайте с остальными ингредиентами.

Положите в смазанную жиром однолитровую емкость для мясного хлеба, похлопайте, чтобы уплотнить, и выпекайте без крышки в нагретой до 170°С духовке около 1 ч или пока хлеб не уплотнится, а верх его зарумянится. Когда хлеб будет готов, он начнет отставать от стенок формы. Его равным образом можно подавать как горячим, так и холодным.

MISS READ
MISS READ'S COUNTRY COOKING

## РУЛЕТ ИЗ УТКИ С ГРИБАМИ

*La Terrine de Canard aux Champignons*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Откормленная утка, без костей, порезанная на куски (печень и сердце сохранить) | 1 |
| Свиной шпик (половина тонкими ломтиками, половина порезанная полосками для шпигования) | 500 г |
| Мелко порезанная петрушка | |
| Колбасный фарш | 200 г |
| Грибы, желательно лесные | 250 г |
| Растительное масло | 1 ст. л. |
| Зубчик чеснока, размятый | 1 |
| Соль и перец | |
| Репчатый лук, порезанный | 1 |
| Водка или бренди | 2 ст. л. |
| Белое вино | 80 мл |
| Вода | 175 мл |

Обваляйте в порезанной петрушке полоски свиного шпика и используйте их для шпигования утиного мяса.

Измельчите обрезки утиного мяса, снятого с костей, вместе с печенью и сердцем. Смешайте с колбасным фаршем. Слегка поджарьте грибы в растительном масле с чесноком; дайте стечь маслу и порежьте грибы большими кусочками. Положите их в фарш и приправьте солью и перцем.

Положите в кастрюлю лук, водку или бренди, залейте вином и водой, затем опустите туда костяк утки. Доведите до кипения, закройте крышкой и варите без кипячения в течение 2 ч. Процедите бульон.

Увлажните фарш несколькими полными столовыми ложками бульона. Выложите форму для рулета ломтиками свиного шпика. Положите слой фарша, слой кусочков утиного мяса и так далее, пока форма не заполнится. Закройте рулет ломтиками свиного шпика. Влейте оставшееся количество бульона. Плотно закройте форму крышкой и поставьте на водяную баню в нагретую до 170°С духовку. Готовьте около 2,5 ч. Дайте остыть и оставьте до использования на 24 ч.

SIMONE MORAND
CUISINE GASTRONOMIE DU MAINE, DE LA TOURAINE ET L'ANJOU

## УТИНЫЙ РУЛЕТ ИЗ РУАНА

*Terrine de Canard a la Rouennaise*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, кости и филе грудок сохранить, остальное мясо и печень нарезать | 1 |
| Ломтики свиного хребтого шпика (2 — полосками) | 8 |
| Бренди | 100 г |
| Мадера | 100 мл |
| Трюфели, нарезанные полосками | 1 |
| Соль и перец | |
| Постная свинина, нарезанная | 200 г |
| Морковь, нарезанная ломтиками | 2 |
| Белое вино | 1/2 л |
| Вода | 1/2 л |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка тимьяна | 1 |

Положите филе утки и полоски свиного шпика в чашу. Добавьте бренди, мадеру, трюфели, соль, перец и поставьте мариновать, по крайней мере, на 3 ч.

Смешайте нарезанное мясо утки и свинину, приправьте солью и перцем. Выложите форму ломтиками свиного шпика. Положите в нее половину нарезанного мяса, затем слой филе утки, полосок свинины и полосок трюфелей. Закройте слоем остающегося фарша, затем вторым слоем филе, свинины и полосок трюфелей. Закройте ломитками свиного шпика. Готовьте на водяной бане в нагретой до 180°С духовке 2 ч.

Тем временем положите в кастрюлю морковь, лук, вино, воду, лавровый лист, тимьян, соль, перец и кости утки. Варите без кипячения 45 мин, затем процедите бульон и поставьте в холодильник.

Поставьте рулет в холодильник на 24 ч. По окончании этого срока налейте нагретый и распущенный утиный бульон. Оставьте в холодильнике, пока бульон не превратится в желе.

MARIE BISSON
LA CUISINE NORMANDE

## ШАРТРСКИЙ КУРИНЫЙ РУЛЕТ

*Terrine de Volaille a la Chartres*

*Таким же способом можно приготовить рулет из утки.*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Грудки курицы, разрезанные пополам по длине | 4 |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Мадера | 100 мл |
| Шпик для завертывания | 500 г |
| Ветчина, порезанная кубиками | 250 г |

| | |
|---|---|
| Трюфели, вареные в мадере, нарезанные кубиками | 60 г |
| Желатинный бульон (*с. 164*) из куриных костей | |

*Фарш:*

| | |
|---|---|
| Куриное мясо, измельченное | 500 г |
| Постная телятина, измельченная | 200 г |
| Постная свинина, измельченная | 200 г |
| Свиной хребтовый шпик, измельченный | 900 г |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Яйца | 4 |

Поставьте в маринад из бренди и мадеры куриные грудки на 2 ч. Что касается фарша, то нужно смешать все ингредиенты и пропустить их через сито. Выньте грудные части куриного мяса, дайте маринаду стечь с них, смешайте маринад с фаршем.

Выложите форму для рулета ломтиками шпика для завертывания, оставляя их концы свешиваться по краям. Уложите на дно слой фарша, затем положите одну из грудных частей курицы. Вокруг разложите ветчину и трюфели. Закройте слоем фарша. Повторите выкладывание слоев, пока не кончатся продукты. Заверните края свешивающихся ломтиков шпика поверх рулета и положите сверху, если необходимо, дополнительные полоски шпика.

Плотно закройте форму, поставьте на водяную баню и готовьте в нагретой до 180°С духовке 2 ч, или пока шпилька, вставленная в центре, не станет горячей на ощупь. Поставьте сверху дощечку с грузом и дайте рулету остыть в течение 12 ч. Залейте верх желатинным бульоном и охладите, пока он не превратится в прозрачное желе.

EDOUARD NIGNON (EDITOR)
LE LIVRE DE CUISINE DE L'OUEST-ECLAIR

## КУРИНЫЙ РУЛЕТ

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Курица, без костей | 1,5 кг (одна) |
| Свиная грудинка | 250 г |
| Лук-шалот | 1 |
| Зубчик чеснока, толченый | 1 |
| Сельдерейная соль | 1/2 ч. л. |
| Молотый душистый перец | 1/2 ч. л. |
| Тонкие ломтики бекона с прожилками | 6 |

Порежьте грудную часть курицы ломтиками. Измельчите остальное со свининой, луком-шалот и приправами.

Смажьте форму или жаропрочную кастрюльку с прямыми стенками и на дно положите три тонких ломтика бекона. Сверху положите слой измельченного мяса, затем слой ломтиков куриного мяса и остающиеся тонкие ломтики бекона. Продолжайте заполнять форму, чередуя слои измельченного мяса с ломтиками куриного мяса, закончив слоем измельченного мяса.

Поставьте на водяную баню или в противень для жарения, наполовину заполненный водой, и готовьте в нагретой до 170°С духовке около 1,5 или 2 ч, или пока рулет не станет плотным и не начнет отставать по бокам от стенок посуды. Снимите лишний жир и положите сверху груз, как только рулет остынет. Подавайте холодным в форме.

MISS READ
MISS READ'S COUNTRY COOKING

## РУЛЕТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА С ЛИМОНОМ

*Terrine de Poulet au Citron*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Жареная курица без костей (печень сохранить) | 2 кг (одна) |
| Свиная грудинка, шкурку и кости удалить | 350 г |
| Постная телятина без костей | 250 г |
| Яйца | 2 |
| Бренди | 2 ст. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | |
| Молотые гвоздика, корица и мускатный орех | |
| Лимон, без кожуры, дольки очищенные от оболочек и порезанные крупными кусочками, семена удалены | 1 |
| Бекон с прожилками, порезанный ломтиками со снятой шкуркой | 250 г |

Порежьте куриное мясо грудной части и ножек тонкими ломтиками. Измельчите остающееся мясо курицы вместе с куриной печенью, свининой и телятиной. Взбейте яйца с бренди, большим количеством соли и перца, а также с щепоткой каждой из специй. Перемешайте все это со смесью измельченного мяса. Поджарьте небольшое количество смеси, чтобы попробовать на количество приправ. Положите и перемешайте порезанные дольки лимона.

Выложите форму ломтиками бекона. Плотно уложите, придавив, половину измельченной мясной смеси, положите ломтики куриного мяса и сверху слой остающейся мясной смеси. Проложите поверх рулета ломтики бекона. Закройте двойным слоем фольги, поставьте на водяную баню и готовьте в нагретой до 180°С духовке 2,5—3 ч. Когда приготовление закончится, рулет будет отставать от стенок посуды, а сок станет прозрачным. Поставьте на ночь в холодильник, перед тем как подавать к столу.

HELGE RUBINSTEIN
FRENCH COOKERY

## РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОЛИВКАМИ

*Terrine de Dinde aux Olives*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Грудная часть индейки (150 г — нарезанной, остальное — порезано тонкими полосками) | 400 г |
| Яйца | 2 |
| Молоко | 2 ст. л. |
| Свежие панировочные сухари | 125 г |
| Соль и перец | |
| Четыре специи | |
| Бренди | 2 ст. л. |
| Нарезанная петрушка | 3 ст. л. |

| | |
|---|---|
| Лук, нарезанный | 1 |
| Зубчик чеснока, нарезанный | 1 |
| Колбасный фарш | 500 г |
| Шпик для завертывания | 250 г |
| Маслины, без косточек и разрезанные на четыре части | 125 г |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Лавровый лист | 1 |

В смесителе приготовьте пюре из яиц, молока, панировочных сухарей, соли, перца, щепотки четырех специй, бренди, петрушки, лука и чеснока. Переложите эту смесь в миску и перемешайте с нарезанным мясом индейки и колбасным фаршем.

Выложите форму шпиком для завертывания. Положите в форму половину смеси, затем выложите слой полосок мяса индейки и кусочков маслин. Закройте сверху слоем оставшейся мясной смеси. Поверх рулета положите несколько кусочков шпика для завертывания с веточкой тимьяна и лавровым листом. Закройте форму крышкой и готовьте на водяной бане в нагретой до 180°С духовке в течение 1,5 ч или пока не будет выбегать прозрачный сок. После приготовления поставьте на ночь остудить, перед тем как подавать к столу.

JACQUELINE GERARD
BONNES RECETTES D'AUTREFOIS

## РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

*Terrine de Dinde*

***От редакции.***
*Чтобы убрать кости из птицы для приготовления рулета, обратитесь к примеру на с. 36. Вместо индейки или гуся, можно использовать большую курицу.*

*Чтобы приготовить хороший рулет, замените индейку гусем и закройте приготовленное блюдо растопленным гусиным жиром. Костяк любой птицы можно использовать для приготовления бульона.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Индейка без костей | 2 кг (одна) |
| Постная телятина | 250 г |
| Сырой бекон с удаленной шкуркой | 500 г |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Бульон (*с. 164*) | 200 мл |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный полосками для шпигования | 100 г |
| Шпик для завертывания | 100 г |
| Большой лавровый лист | 1 |
| Топленый куриный жир или распущенное сало | |

Снимите мясо с кожи бедренных частей и ножек индейки, оставив мясо грудной части на коже, уберите все сухожилия с бедренных частей и ножек. Соедините это мясо с телятиной и беконом, приправьте солью и смесью специй и измельчите. Истолките смесь в ступке до получения однородного фарша. Подмешайте в смесь бульон и отставьте в сторону. Приправьте полоски шпика солью и перцем и используйте их для шпигования мяса грудок.

Положите тонкий слой фарша на дно круглой формы, глубиной 16 см. Посыпьте грудки индюшки солью и смесью специй и разложите вместе со слоем фарша. Придайте индейке круглую форму, вывернув кожей наружу. Уложите индейку на основание из фарша. Закройте остающимся фаршем, плотно закрыв пространство, остающееся по бокам. Посыпьте солью, закройте ломтиками шпика для завертывания и положите поверх лавровый лист. Закройте форму крышкой.

Готовьте рулет на водяной бане в нагретой до 170 °С духовке 3 ч, или пока не будет выбегать прозрачный сок при прокалывании рулета шпиговальной иглой.

После того как рулет остынет, полностью закройте поверхность топленым куриным жиром или салом.

JULES GOUFFE
LE LIVRE DE CUISINE

## ПИРОГ ИЗ ФАЗАНА

***От редакции.***
*Рецепт, адаптированный к современным условиям, приведен по книге «Сладкие блюда и блюда к ужину a la Mode» («Sweet and Supper Dishes a la Mode») миссис Гарриет де Салис, опубликованной в 1898 г.*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Фазаны, без костей, кости оставить | 2 |
| Соль и перец | |
| Лук, нарезанный | 1 |
| Фарш телятины или свинины | 500 г |
| Трюфели, нарезанные | 2 |
| Мясной желатинный бульон (с. 164), с добавлением костей фазана | 1/2 л |
| Сливочное масло | 30 г |
| Лавровый лист | 1 |

*Устричный фарш:*

| | |
|---|---|
| Устрицы без раковин, нарезанные крупными кусочками, влага должна стечь | 12 |
| Панировочные сухари | 125 г |
| Сливочное масло, нарезанное кубиками | 45 г |
| Лимон, с натертой кожурой | 1/2 |
| Тертый мускатный орех | |
| Кайенский перец | |
| Соль | |
| Нарезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Яичный желток | 1 |

Чтобы сделать фарш из устриц, хорошо смешайте все компоненты вместе, добавляя понемногу жидкость от устриц. Положите фазанов на материал, грудной частью вниз. Приправьте внутреннюю часть небольшим количеством соли, перца и нарезанным луком. Заполните внутреннюю часть птицы фаршем из устриц. Заверните птиц вместе, чтобы они составили форму одной большой сардельки.

Соедините фарш из свинины и телятины с трюфелями. Выложите форму этим фаршем и положите в него фаршированных фазанов. Закройте сверху слоем оставшегося фарша с трюфелями. Налейте немного бульона, положите свер-

ху сливочное масло и лавровый лист. Закройте форму точно соответствующим по форме и размерам листом жиронепроницаемой бумаги или фольгой, затем — крышкой. Поставьте форму на водяную баню и выпекайте при температуре 180°C 1,5 ч. Когда пирог испечется, налейте остальные 150 мл бульона и дайте ему остыть.

Остудите пирог и оставшийся бульон. Чтобы подать к столу, порежьте желированный бульон и используйте его, чтобы украсить верх пирога.

SHEILA HUTCHINS
ENGLISH RECIPES AND OTHERS FROM SCOTLAND, WALES AND IRELAND

## ПОЛЬСКИЙ ГУСИНЫЙ РУЛЕТ

*Pasztet z Drobiu*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Небольшой гусь или половина большого гуся, разделенного на четыре части, с потрохами | 1 |
| Корневой сельдерей и морковь | 40 г (каждого) |
| Корень гамбургской петрушки | 1 |
| Беконный шпик или свиной шпик | 60 г |
| Соль и перец | |
| Паприка | 1/2 ч. л. |
| Лавровый лист | 1/2 |
| Вода | около 1,75 л |
| Телячья печень, порезанная ломтиками | 300 г |
| Грибы, порезанные, или 10 г сухих лесных грибов, вымоченных в тепловатой воде около часа, с удаленным избытком воды, нарезанные | 100 г |
| Лук, нарезанный | 60 г |
| Хлебные шарики | 150 г |
| Яйца | 3 |
| Яичные желтки | 2 |
| Тертый мускатный орех | 1/4 ч. л. |
| Тертый имбирь | 1/4 ч. л. |

Положите гуся, потроха (кроме печени), корневой сельдерей, морковь, корень петрушки, беконный шпик, перец, паприку, лавровый лист в кастрюлю с водой. Закройте и варите без кипячения 2 ч; выньте через 30 мин беконный или свиной шпик и добавьте через час соли. Дайте остыть. Уберите кости из гуся и мелко порежьте беконный или свиной шпик. Процедите бульон.

Положите гусиную печень, телячью печень, грибы и лук в другую кастрюлю. Доведите 125 мл гусиного бульона до кипения и налейте в кастрюлю с печенью. Закройте и варите без кипячения 10 мин. Выньте гусиную печенку.

Замочите хлебные шарики в небольшом количестве прохладного бульона. Пропустите их через мясорубку с мясом гуся и смесью из телячьей печени. Еще раз измельчите в мясорубке, используя диск с самыми маленькими отверстиями. Смешайте с яйцами, яичными желтками, солью, перцем, мускатным орехом и имбирем. Взбивайте, пока не образуется взбитая масса.

Выложите блюдо для выпекания ломтиками беконного или свиного шпика. Нарежьте кубиками гусиную печенку, добавьте к фаршу и заполните блюдо этой смесью, утрамбуйте смесь деревянным пестиком, чтобы убрать остатки воздуха. Поставьте блюдо на решетку в большую кастрюлю, налейте воды столько, чтобы она закрывала половину стенок вашего блюда по высоте. Закройте, доведите до кипения воду, варите без кипячения около 1,5 ч или пока смесь не начнет отставать от стенок блюда. Так же можно выпекать смесь на водяной бане в нагретой до 180°C духовке. Когда рулет остынет и станет теплым, выложите его на круглое сервировочное блюдо. Подавайте к столу теплым или холодным.

HELENA HAWLICZKOWA
KUCHNIA POLSKA

## ГУСИНЫЙ РУЛЕТ

*La Terrine d'Oie*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Гусь, без костей, весь жир снять | 500 г |
| Свиной шпик, по 250 г ломтиками | 750 г |
| Репчатый лук | 2 шт. |
| Лук-шалот | 1 |
| Смесь мелко нарезанных трав | |
| Водка или бренди | 250 мл |
| Яйца, взбитые | 2 |
| Соль и перец | |
| Нарезанный тимьян | 1 ст. л. |
| Лавровый лист, измельченный | 1 |

Оставьте несколько хороших кусков филе гусиного мяса и порежьте остальное мясо гуся и неразрезанный свиной шпик, лук-шалот, положите смесь свежих мелко нарезанных трав. Добавьте водки или бренди и хорошо перемешайте. Введите взбитые яйца. Приправьте этот фарш солью и перцем.

Положите на дно формы большой ломтик свиного шпика, а на него — половину фарша. Закройте слой фарша слоем филе гусиного мяса, посолите и поперчите. Положите оставшийся фарш. Остальной свиной шпик порежьте полосками и разложите их поверх фарша в виде решетки. Посыпьте сверху тимьяном и лавровым листом.

Закройте рулет и поставьте его в нагретую до 150°C духовку на 2,5—3 ч.

SIMONE MORARD
CUISINE ET GASTRONOMIE DU NAINE, DE LA TOURAINE ET DE L'ANJOU

## РУЛЕТ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ

*Pâtè de Lapin*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Крольчатина без костей, порезанная ломтиками | 1 |
| Свиной хребтовый шпик, нарезанный очень тонкими ломтиками | 150 г |
| Телячья печень, порезанная тонкими ломтиками и бланшированная в бульоне (*с. 164*) | 175 г |
| Соль и перец | |
| Бренди | 2—3 ст. л. |

| | |
|---|---|
| Трюфели, ломтиками (дополнительно) | 2 |
| Желатинный бульон (*с. 164*) | 100 мл |

Положите крольчатину и свиной шпик в чашу с солью, перцем и бренди. Вымачивайте 1—2 ч. В прямоугольной форме плотно разложите слои из ломтиков крольчатины. Закройте тонким слоем свиного шпика, добавьте несколько ломтиков трюфелей, если они у вас есть, затем слой печени. Продолжайте, чередуя, выкладывать слои, пока форма не заполнится. Придавите мясо руками и закройте крышкой или промасленной жиронепроницаемой бумагой.

Готовьте в нагретой до 180°C духовке, по крайней мере, 2 ч или пока выделяющийся сок не станет прозрачным. Поставьте остыть; с еще теплого рулета снимите весь жир, который выступит на поверхности.

TANTE MARGUERITE
LA CUISINE DE LA BONNE MENAGERE

## БАБУШКИН РУЛЕТ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА

*Terrine de Lapereau Mère-Grand*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Молодой кролик, со снятой кожей и разделенный по суставам | 1 |
| Свиная шкурка | 125 г |
| Телятина, нарезанная кусочками в палец толщиной | 500 г |
| Свинина, нарезанная кусочками в палец толщиной | 500 г |
| Телячья ножка, без костей и порезанная полосками | 1 |
| Сырой бекон, порезанный полосками | 250 г |
| Колбасный фарш | 200 г |
| Морковь, тонкими ломтиками | 3 |
| Лук, тонкими ломтиками | 2 |
| Соль и перец | |
| Лавровый лист, растертый | 1 |
| Тимьян | 1 ст. л. |
| Молотая гвоздика | 2 |
| Тертый мускатный орех | |
| Белое вино | 750 мл |
| Большой ломтик свиного шпика | 1 |
| Паста из муки и воды | |

Выложите форму свиной шкуркой сальной стороной вниз. Закройте ее слоем крольчатины, телятины, свинины, телячьей ножкой и беконом. Сверху положите слой колбасного фарша толщиной 1 см. Положите слой моркови и лука, ломтиками. Приправьте солью и перцем. Смешайте вместе травы и специи и посыпьте ими сверху. Продолжайте выкладывать такие же слои, пока форма не заполнится. Не спрессовывайте слои: рулет набухнет во время приготовления. Медленно влейте вино. Закройте ломтиком свиного шпика и запечатайте крышку полоской пасты из муки и воды.

Выпекайте в нагретой до 150 °C духовке 2 ч. Оставьте в прохладном месте до следующего дня.

MYRETTE TIANO
LES GIBIERS

## МАЛЕНЬКИЕ РУЛЕТЫ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ СЕН-ХЬЮБЕР

*Petites Terrines de Lievre Saint-Hubert*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Зайчатина без костей, мелко нарезанная | 500 г |
| Колбасный фарш | 250 г |
| Свиной шпик, мелко нарезанный | 100 г |
| Белые грибы, мелко нарезанные | 200 г |
| Трюфель, мелко нарезанный | 1 |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Бренди | 100 мл |
| Мадера | 100 мл |
| Яйца | 2 |
| Небольшие круглые ломтики свиного хребтового шпика | 18 |

Смешайте нарезанные сорта мяса, белые грибы и трюфель. Приправьте солью, перцем и специями; введите бренди, мадеру и яйца. Заполните 18 маленьких фарфоровых формочек для выпечки приготовленной смесью. Прикройте каждую кружочком свиного хребтового шпика и поставьте на водяную баню. Выпекайте в нагретой до 170°C духовке в течение 1 ч или пока рулетики не станут плотными.

Слегка прижмите каждый рулетик, чтобы слить излишки сока; налейте растопенного сала поверх каждого рулетика и дайте им остыть. Чтобы подать к столу, поставьте рулетики на салфетку, уложенную на тарелку.

LEON ISNARD
LA CUISINE FRANCAISE ET AFRICAINE

## МЕЛКО РУБЛЕННАЯ И ЖАРЕННАЯ В САЛЕ КРОЛЬЧАТИНА

*Rillettes de Lapin*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик без костей и нарезанный крупными кусочками | 1 |
| Свиной окорок без костей, крупными кусочками | 1 кг |
| Свиной шпик | 500 г |
| Вода | 60 г |
| Белое вино | 200 мл |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Соль и перец | |

Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю. Закройте крышкой и готовьте на слабом огне 3 ч, периодически помешивая; затем дайте остыть. Разложите в керамические горшочки. Закройте жиронепроницаемой бумагой и храните в прохладном месте.

MARIE BISSON
LA CUISINE NORMANDE

## РУЛЕТ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ СО СЛИВАМИ

*Le Pate de Lapin aux Pruneaux*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Крольчатина без костей | 1,5 кг |
| Сливы | 15 |
| Красное вино Amboise | 250 мл |
| Колбасный фарш | 200 г |
| Яйцо | 1 |
| Соль и перец | |
| Четыре специи | |
| Свиной хребтовый шпик, тонкими ломтиками | 100 г |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Лавровый лист | 1/2 |
| Старая водка или бренди | 100 мл |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Красное вино Amboise | 500 мл |
| Старая водка или бренди | 100 мл |
| Ореховое масло | 2 ст. л. |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 1 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 1 |
| Зубчик чеснока, толченый | 1 |
| Гвоздика | 1 |
| Тимьян или эстрагон | 1/2 ч. л. (каждого) |
| Лавровый лист | 1 |
| Зерна перца, цельные или раздавленные на крупные части | 1/2 ч. л. |

Соедините все ингредиенты маринада и положите в него крольчатину. Закройте крышкой и оставьте мариновать на ночь в холодильнике. Отдельно замаринуйте сливы в вине.

На следующий день дайте маринаду стечь с крольчатины и отложите несколько хороших мясных филе. Положите остальное в мясорубку и проверните с яйцами и колбасным фаршем. Слегка приправьте солью, перцем и четырьмя специями.

Выньте косточки из слив. Выложите форму ломтиками свиного шпика. Положите слой измельченного мяса, половину филе и все сливы. Сделайте еще один слой филе и накройте его оставшимся фаршем. Закройте ломтиками свиного шпика. Сверху положите тимьян и лавровый лист и налейте старой водки, придавив мясо к дну формы. Закройте и готовьте на водяной бане в нагретой до 190°С духовке около 1 ч.

Когда рулет будет готов, откройте крышку и оставьте так на несколько минут. Положите дощечку с грузом поверх рулета и оставьте на 24 ч в прохладном месте.

SIMONE MORAND
CUISINE ET GASTRONOMIE DU MAINE, DE LA TOURAINE ET DE L'ANJOU

## БАБУШКИН РУЛЕТ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ

*Terrine de Lapin Grand'mère*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик без костей, мясо нарезано соломкой | 1 |
| Печень кролика, нарезанная | 1 |
| Тертый мускатный орех | 1/2 |
| Молотая гвоздика | 1/2 ч. л. |
| Соль и перец | |
| Постная свинина, нарезанная соломкой | 500 г |
| Жирная свинина, нарезанная соломкой | 500 г |
| Тонкие ломтики соленой свиной грудинки или сырой бекон со снятой шкуркой | 350 г |
| Колбасный фарш | 750 г |
| Морковь, нарезанная тонкими ломтиками | 3 |
| Лук, нарезанный тонкими ломтиками | 3 |
| Белое вино | 1/2 л |

Обваляйте мясо кролика в смеси мускатного ореха, гвоздики, соли и перца. Смешайте мясо кролика с постной и жирной свининой, нарезанными соломкой, и печенью кролика.

Выложите форму ломтиками свиной грудинки или бекона. Положите слой колбасного фарша толщиной 1 см. Далее поверх фарша положите слой моркови и лука, затем слой смеси мяса кролика, положите другой слой колбасного фарша. Не спрессовывайте слои. Продолжите выкладывание слоев, пока форма не заполнится. Понемногу вливайте вино, пока оно не достигнет верхнего уровня мяса. Закройте фольгой и крышкой. Выпекайте рулет 2 ч в нагретой до 170°С духовке. Остудите, затем поставьте на ночь в прохладное место перед тем, как подавать к столу.

SHEILA HUTCHINS
PATES AND TERRINES

## РУЛЕТ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ С ПИВОМ

*Pâtè Bourgeois au Lapin*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик, без костей, порезанный крупными кусками | 900 г |
| Пиво или светлый эль | 300 мл |
| Свиная грудинка без костей, со снятой шкуркой (крупными кусками) | 450 г |
| Лавровый лист | 3 |
| Тимьян | 1/2 ч. л. |
| Петрушка, порезанная | 1 ч. л. |
| Соль и перец | |
| Тонкие ломтики бекона с прожилками | 250 г |

Положите кролика в посуду с пивом или элем. Также положите свинину, травы и приправы. Оставьте на ночь в прохладном месте.

Отдельно измельчите мясо кролика и свинину. Выложите жаропрочную посуду ломтиками бекона, затем уложите в нее измельченное мясо, чередуя слои. Налейте маринад, приготовленный из пива. Закройте фольгой и крышкой и выпекайте рулет от 2 до 3 ч в нагретой до 150°С духовке. Остудите.

SHEILA HUTCHINS
PATES AND TERRINES

## РУЛЕТ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ МАДЛЕН КЭННОТ

*Pâtè de Lapin de Madeleine Cannot*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик без костей, нарезанный, кости и печень сохранить | 1 |
| Телячья ножка, разделенная пополам | 1 |
| Свиная шкурка | 250 г |
| Большой букетик трав для гарнира | 1 |
| Морковь, разрезанная на кусочки | 2 |
| Большая луковица | 1 |
| Четыре специи | 1/2 ч. л. |
| Гвоздика | 1 |
| Зерна перца | |
| Соль и перец | |
| Белое вино | 1 л |
| Свиная грудинка, измельченная | 500 г |
| Тертый мускатный орех | 1/2 ч. л. |
| Яйца, взбитые | 2 |
| Лук-шалот, нарезанный | 2 |
| Бренди или кальвадос | 4 ст. л. |
| Лавровый лист | 1 |

В кастрюлю (горшок) для бульона положите кости кролика, телячью ножку, свиную шкурку, букетик трав, морковь, лук, четыре специи, гвоздику, несколько зерен перца и 1 ст. л. соли. Налейте вина и варите без кипячения, не закрывая крышкой, 2 ч.

Смешайте крольчатину и свинину, приправьте мускатным орехом, солью и перцем. Положите яйца и лук-шалот и хорошо перемешайте. Положите в форму половину приготовленного мяса, затем печень кролика, затем остальное мясо. Уложите все плотно и выровняйте поверхность рулета.

Процедите выпаренный бульон, приготовленный из костей, и половину его налейте в форму. Добавьте коньяк или кальвадос. Сверху положите лавровый лист и закройте крышкой. Выпекайте на водяной бане в нагретой до 170 °С духовке от 2 до 2,5 ч или пока выбегающий сок не станет прозрачным. За 15 мин до окончания готовки снимите крышку с формы, чтобы слегка подрумянилась поверхность рулета.

Остудите рулет до тепловатого состояния, затем долейте остальной бульон. Поставьте в холодильник; подавайте к столу на следующий день с зеленым салатом.

ANNE VERNON
111 RECETTES POUR LE LAPIN

## РУЛЕТ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ИЗ ДИЧИ

*Terrine de Gibier de Longue Conservation*

***От редакции.***
*Чтобы сохранить кровь и печень зайца от свертывания, залейте небольшим количеством уксуса или бренди для предотвращения коагуляции, закройте крышкой и поставьте в холодильник.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, без костей, печень и кровь сохраните | 1 |
| Свиная грудинка без костей, измельченная | 750 г |
| Соль и перец | |
| Зубчик чеснока, нарезанный | 1 |
| Лук-шалот, нарезанный | 2 |
| Лук, нарезанный | 1 |
| Мелко нарезанная петрушка | 4 ст. л. |
| Смесь трав | |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Свиной хребтовый шпик (половина — тонкими ломтиками, половина — нарезанная полосками) | 500 г |
| Паста из муки и воды | |
| Распущенное сало | 60 г |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Красное вино | 300 мл |
| Букетик трав для гарнира | 1 |
| Луковица, нарезанная | 1 |
| Зерна перца | 1 ч. л. |

Соедините все ингредиенты для маринада, положите в маринад мясо зайца, закройте крышкой и поставьте мариноваться в холодильник на 2—3 дня. Выньте мясо и порежьте его полосками, дав маринаду стечь.

Соедините измельченную свинину с небольшим количеством соли и перца, положите чеснок, лук-шалот, луковицу, петрушку, специи и бренди. Хорошо перемешайте этот фарш. Пропустите печень и кровь зайца через сито и положите все в свиной фарш.

Выложите форму ломтиками шпика. Положите на дно слой фарша, затем слой зайчатины и полоски свиного хребтового шпика. Продолжайте чередование слоев, пока не заполните форму. Закройте рулет сверху оставшимися ломтиками шпика.

Запечатайте крышку формы небольшим количеством пасты из муки и воды. Выпекайте в нагретой до 180 °С духовке около 2 ч. Откройте крышку, поместите поверх рулета дощечку с грузом и дайте ему полностью остыть. Залейте салом; затем, когда сало застынет, закройте рулет фольгой. Храните в прохладном, сухом месте.

LE CORDON BLEU

## ПРОСТОЙ РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

*Lievre en Terrine*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, без костей, мясо нарезанное | 1 |
| Постная телятина, нарезанная | 500 г |
| Свинина, нарезанная | 500 г |
| Уэльский лук или зеленый лук, нарезанный | 3 |
| Лавровый лист, растертый | 1 |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Молотая гвоздика | 1/2 ч. л. |
| Нарезанная петрушка | 2 ст. л. |

| | |
|---|---|
| Соль и перец | |
| Ломтики свиного хребтового шпика | 350 г |
| Водка или бренди | 3 ст. л. |

Смешайте хорошо вместе все ингредиенты, кроме ломтиков шпика и водки (или бренди).

Выложите форму ломтиками шпика, положите в него мясную смесь и закройте остающимися ломтиками шпика. Сбрызните водкой или бренди. Поместите форму в нагретую до 170°С духовку и выпекайте 4—5 ч.

A.-B. DE PERIGORD
LE TRESOR DE LA CUISINIERE ET DE LA MAITRESSE DE MAISON

## РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ БОФОР

*Pate de Lievre a la Beaufort*

*Таким же способом можно приготовить рулеты из мяса фазана и куропатки, но при этом не требуется устанавливать груз после приготовления рулета. Если вы не собираетесь сразу использовать рулет, закройте его слоем растопленного сала и хорошо подогнанной крышкой, чтобы закрыть к нему доступ воздуха.*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, очищенный от костей, порезанный маленькими ломтиками, кости и обрезки сохранить | 1 |
| Бульон (*с. 164*) | 1 л |
| Куриные потроха и обрезки (дополнительно) | |
| Большие ломтики шпика | 2 |
| Фарш (*с. 162*) | 500 г |
| Сырая ветчина без костей, нарезанная полосками | 500 г |
| Свиной окорок, без костей, порезанный полосками | 1 кг |
| Трюфели, порезанные ломтиками | 125 г |

Положите в кастрюлю кости зайца и обрезки, бульон и куриные потроха, если они есть. Варите без кипячения, не закрывая крышкой, 2—3 ч или пока у вас не получится достаточно выпаренный бульон. Процедите и сохраните.

Поместите один из ломтиков шпика на дно формы. Закройте слоем фарша, затем слоем зайчатины, слоем ветчины и слоем свинины, равномерно распределяя трюфели среди слоев. Повторите чередование слоев, пока не используете все приготовленные продукты. Закройте другим ломтиком шпика и затем крышкой.

Выпекайте на водяной бане в нагретой до 170°С духовке 2—2,5 ч, часто подливая бульон. Рулет будет готов, когда он будет отставать от стенок формы.

Замените крышку кусочком жиронепроницаемой бумаги и поставьте сверху груз, пока рулет полностью не остынет.

TANTE MARGUERITE
LA CUISINE DE LA BONNE MENAGERE

## СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

*Le Pâtè de Lievre*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, очищенный от кожи и костей, печень сохранить | 1 |
| Колбасный фарш | 500 г |
| Соль и перец | |
| Шпик для завертывания | 500 г |
| Коньяк, арманьяк или водка | 4 ст. л. |
| Веточка тимьяна | 2 |
| Веточка розмарина | 2 |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка петрушки | 2 |
| Ягоды можжевельника, слегка раздавленные | 6 |
| Паста из муки и воды | |
| Растопленное сало (дополнительно) | |

Мясо бедренных и поясничной частей зайца нужно порезать толстыми ломтиками. Мелко порубите остальное мясо и печень и смешайте с колбасным фаршем. Приправьте солью и перцем.

Выложите форму шпиком для завертывания, оставляя его концы свешиваться по краям. Положите слой фарша, затем слой ломтиков зайчатины. Частично закройте слой полосками шпика, немного посолите и поперчите. Продолжайте выкладывание слоев, пока не используете все приготовленное мясо, заканчивая слоем фарша. Сбрызните коньяком, арманьяком или водкой. Поднимите свешивающиеся концы шпика и закройте ими рулет. Сверху положите травы. Запечатайте крышку формы полоской пасты из муки и воды.

Поместите рулет на водяную баню и выпекайте при 150°С в духовке в течение 3 ч. Оставьте рулет постоять 12 ч, затем снимите крышку с формы и уберите травы. Чтобы сохранить рулет в течение нескольких недель, налейте тонкий слой растопленного сала. В любом случае оставьте рулет на 5—6 дней в прохладном месте, перед тем как подать к столу.

ZETTE GUINAUDEAU-FRANC
LES SECRETS DES FERMES EN PERIGORD NOIR

## ОРЛЕАНСКИЙ РУЛЕТ С ЗАЙЧАТИНОЙ

*Farce de Lièvre Hache de l'Orlèanais*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, очищенный от костей и крупно порубленный, кости разделены на фрагменты | 1 |
| Телячья лопаточная часть, очищенная от костей, крупно порубленная | 500 г |
| Свиной окорок, без костей, крупно порубленный | 500 г |
| Говяжий околопочечный жир, крупно порубленный | 150 г |
| Зубчик чеснока, порубленный | 2 |
| Лук-резанец, порезанный | 12 |
| Веточки петрушки, порезанные | 4 |
| Веточка тимьяна, только листья | 1 |
| Лавровый лист, измельченный | 1/4 |
| Молотая гвоздика | 1 |
| Соль и перец | |
| Большой лист шпика для завертывания | 1 |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный кубиками | 250 г |
| Арманьяк или другой сорт бренди | 100 мл |
| Паста из муки и воды | |
| Белое вино | 250 мл |

Соедините порубленное мясо с травами и приправами.

Выложите форму шпиком для завертывания, оставив его концы свешиваться по краям формы. Положите половину мясной смеси, закройте слоем свиного шпика, нарезанного кубиками, и положите остальное мясо. Налейте бренди или арманьяк и заверните края шпика поверх мяса. Закройте крышкой и запечатайте ее полоской пасты из муки и воды.

Поставьте рулет на водяную баню и выпекайте в нагретой до 150°C духовке 4 ч или пока смесь не станет плотной, а сок — прозрачным.

Тем временем положите кости в кастрюлю и налейте вина. Закройте крышкой и варите без кипячения так, чтобы осталось только 125 мл жидкости. Процедите этот бульон.

Когда рулет будет готов, выньте его из духовки, дайте ему остыть до тепловатого состояния, снимите "печать" из пасты. Снимите крышку и покрывающий рулет шпик. Налейте бульон в рулет. Снова закройте крышкой и дайте рулету полностью остыть. Поставьте в холодильник на 24 ч перед тем, как вынуть его из формы и порезать ломтиками.

CELINE VENCE
ENCYCLOPEDIE HACHETTE DE LA CUISINE REGIONALE

## ЗАЯЦ С ПРЯНОСТЯМИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

*Это превосходное венгерское блюдо из леса Бакони. Приготовленный рулет подается холодным, украшенный порезанным заливным, яйцами, сваренными вкрутую, пюре из плодов шиповника или клюквенным соусом.*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц | 1 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 1 |
| Пастернак, порезанный ломтиками | 1 |
| Вода | 125 мл |
| Лавровый лист | 3 |
| Высушенные зерна перца | 8 |
| Соль и перец | |
| Красное вино | 300 мл |
| Лимон, кожура натерта, сок выжат | 1 |
| Сахар | 1 ст. л. |
| Постный сырой бекон | 100 г |
| Мука | 1 ст. л. |
| Уксус | 1 ч. л. |
| Копченый бекон с прожилками жира, порезанный кубиками | 175 г |
| Яйца, слегка взбитые | 3 |
| Каперсы, порезанные | 25 г |

Сварите морковь и пастернак в воде с лавровыми листьями, высушенными зернами перца и одной столовой ложкой соли. Когда овощи станут мягкими, добавьте к ним вино, лимонный сок и сахар. Положите зайца в глубокую посуду, не металлическую, и залейте его горячим маринадом. Заяц должен быть покрыт маринадом полностью.

Поставьте зайца в прохладное месте, каждый день сливайте маринад, процеживая, кипятите его и затем снова заливайте им мясо. Через три или четыре дня переложите зайца и маринад в кастрюлю, закройте крышкой и готовьте его 2,5 ч или пока мясо не станет мягким, часто поливая мясо, не давая ему потемнеть. Выньте зайца из кастрюли, мясо должно отставать от костей.

Отрежьте два длинных филе зайца во всю длину спины с обеих сторон позвоночника. Отложите филе. Снимите остальное мясо зайца и мелко порежьте его вместе с постным беконом. Подмешайте муки, добавьте соли, перца, уксуса и бекон с прожилками жира, порезанный кубиками. Добавьте яйцо, каперсы, лимонную кожуру и хорошо все перемешайте.

Половину этого фарша положите в продолговатую форму, сверху разложите филе зайца и закройте остальным фаршем. Плотно закройте фольгой, поставьте на водяную баню и выпекайте в прогретой до 180°C духовке 1 ч. Дайте рулету остыть, затем охладите.

Рулет можно использовать на следующий день. Чтобы выложить рулет, нагрейте дно формы в горячей воде, затем переверните форму на холодное длинное блюдо.

SHEILA HUTCHING
PATES AND TERRINES

## ПИРОГ ИЗ ЗАЙЦА В ЖЕЛЕ

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, без костей, измельченный | 1 |
| Говядина, измельченная | 750 г |
| Грибы, порезанные | 125 г |
| Лук-шалот, порезанный | 3 |
| Порезанные тимьян и майоран | 1 ч. л. (каждого) |
| Петрушка, порезанная | 1 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Яйца, слегка взбитые | 3 |
| Сырой соленый бекон, порезанный кубиками | 250 г |
| Корнишоны, порезанные кубиками | 3—4 |
| Ломтики бекона с прожилками жира | 350 г |
| Желатинный мясной бульон (*с. 164*) | 1 л |
| Лимон, сок выжат | 1 |

Истолките мясо зайца и говядины вместе до получения однородного фарша. Положите грибы, лук-шалот, травы, соль и перец, яйца, бекон, порезанный кубиками, и корнишоны. Выложите форму ломтиками бекона и заполните его мясной смесью. Закройте крышкой и выпекайте в прогретой до 170°C духовке 1,5 ч или пока не покажется прозрачный сок. Оставьте остыть, затем выложите пирог, перевернув на глубокое блюдо. Смешайте бульон и лимонный сок, полейте этой смесью пирог с зайцем и охладите, чтобы желе застыло.

F. COLLINGWOOD AND J. WOOLAMS
THE UNIVERSAL COOK

## РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

*Pâtè de Lièvre*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Большой заяц или кролик, без кожи и костей, обработанный | 1 |

| | |
|---|---|
| Свинина, измельченная | 850 г |
| Тимьян | 1/4 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/4 ч. л. |
| Лавровый лист, измельченный | 1 |
| Соль и перец | |
| Коньяк | 125 мл |
| Сырая ветчина, порезанная ломтиками и широкими полосками | 500 г |
| Свиной хребтовый шпик | 500 г |

Возьмите более мягкую поясничную часть зайца, порежьте полосками и сохраните. Остальное мясо зайца, включая потроха, пропустите через мясорубку. Смешайте с измельченной свининой. Положите все приправы, включая большое количество соли и перца, и влейте половину количества коньяка. Оставьте постоять 1 ч.

Положите ломтики ветчины и полоски зайчатины в чашу. Приправьте и залейте остальным коньяком. Оставьте на 1 ч.

Выложите фарфоровую или керамическую кастрюлю полосками свиного хребтового шпика. Положите на дно слой мясной смеси толщиной 2,5 см. Добавьте слой полосок ветчины и зайчатины. Продолжайте чередовать слои (свиной шпик, мясная смесь, ветчина и зайчатина), пока не заполните всю кастрюлю. Сверху положите свиной шпик, который должен закрыть всю поверхность последнего слоя.

Закройте кастрюлю крышкой и поставьте ее в мелкую кастрюлю с водой, готовьте в прогретой до 180°С духовке 1 ч 45 мин. Подавайте холодным в качестве первого блюда или холодной закуски.

Рулет очень хорошо хранится в прохладном месте столько, сколько останется неповрежденным верхний слой шпика.

JULIETTE ELKON
A BELGIAN COOKBOOK

## ПИРОГ ИЗ ЗАЙЦА

*Gâteau de Lièvre*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Зайцы без костей, филе, порезанное кубиками | 1 или 2 |
| Постная баранина или ягнятина | 250 г |
| Кролики, без костей | 2 |
| Взрослая куропатка, без кожи и костей | 1 |
| Постная свинина | 250 г |
| Говяжий или телячий околопочечный жир или костный мозг | 250 г |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Смесь мелко порезанных свежих трав с петрушкой | |
| Зубчик чеснока, мелко порезанный | 2 |
| Трюфели, порезанные кубиками | 2 |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный кубиками | 250 г |
| Ветчина, порезанная кубиками | 250 г |
| Фисташки, бланшированные | 60 г |
| Яйца | 4 |
| Шпик для завертывания | 250 г |

Порежьте вместе мясо зайца (за исключением филе), барашка или ягненка, кролика, куропатки, свинины, околопочечный жир или костный мозг. Приправьте солью и перцем, смесью специй, мелко порезанными свежими травами и порезанным чесноком. Соедините и смешайте с филе зайца, порезанного кубиками, трюфелями, свиным шпиком, ветчиной, бланшированными фисташками и яйцами.

Выложите круглую форму шпиком для завертывания, положите в нее мясную смесь и закройте шпиком для завертывания и крышкой. Готовьте в прогретой до 150°С духовке 2—3 ч.

Подавайте пирог холодным, целиком или порезанный ломтиками.

MARIN
LES DONS DE COMUS

## ИСПАНСКИЙ РУЛЕТ С ЗАЙЧАТИНОЙ

*Pate de Liebre*

*Этот рецепт можно использовать для приготовления рулета из мяса кролика.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц без костей, порезанный ломтиками, кости раздроблены | 1 |
| Телячья ножка | 1 |
| Большая луковица, порезанная ломтиками | 1 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 2 |
| Сухое белое вино | 300 мл |
| Вода | 300 мл |
| Ломтики бекона с прожилками жира | 90 г |
| Постная свинина, измельченная | 250 г |
| Телятина, измельченная | 250 г |
| Ветчина, измельченная | 90 г |
| Соль | 1 ч. л. |
| Перец | 1/2 ч. л. |

Положите кости зайца в кастрюлю вместе с телячьей ножкой, луком, морковью, залейте водой и вином. Варите без кипячения 1,5 ч или пока мясо телячьей ножки не отстанет от костей.

Выньте и очистите от костей телячью ножку. Процедите бульон и оставьте его теплым. Выложите форму ломтиками бекона. Измельчите мясо телячьей ножки и смешайте его со свининой, телятиной и ветчиной. Выложите, чередуя, слои из ломтиков зайчатины и измельченного мяса, приправляя каждый слой солью и перцем.

Влейте бульон, закройте рулет оставшимся беконом и поставьте форму в кастрюлю с кипящей водой. Выпекайте в прогретой до 200°С духовке 1,5 ч. Дайте остыть и подавайте к столу.

MARINA PEREIRA DE AZNAR AND NINA FROUD
THE HOME BOOK OF SPANISH COOKERY

## МУСС ИЗ ЗАЙЦА

*Pane di Lepre*

*Для приготовления от 750 г до 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная зайчатина без костей, порезанная кубиками | 250 г |
| Порезанная ветчина | 2 ст. л. |
| Репчатый лук, порезанный толстыми ломтиками | 1 |
| Сливочное масло | 50 г |
| Соль и перец | |
| Желатинный бульон (*с. 164*) | 600 мл |
| Белый соус (*с. 166*), остывший | 450 мл |
| Яичные желтки | 6 |

Слегка поджарьте в сливочном масле зайчатину, ветчину и репчатый лук. Приправьте солью и перцем. Когда масло почти полностью впитается, влейте 150 мл бульона и готовьте на слабом огне, закрыв крышкой, 30 мин или пока зайчатина не станет мягкой, а большая часть бульона впитается.

Истолките приготовленную смесь в ступке, затем приготовьте из нее пюре, пропустив через сито. Смешайте холодный белый соус с яичными желтками, затем положите пропущенное через сито мясо и хорошо перемешайте. Влейте эту смесь в форму, выложенную промасленной бумагой. Готовьте на водяной бане в прогретой до 180°С духовке около 1 ч или пока смесь не осядет. Дайте оставшемуся бульону застыть в желе. Подавайте мусс охлажденным, в качестве гарнира положив порезанное кубиками или просто порезанное желе.

Можно также покрыть мусс сверху желе: для этого нужно выложить промасленной бумагой форму немного больше той, что вы брали для приготовления мусса с жидким желе; охладите, чтобы желе застыло. Положите вынутый из формы мусс на слой желе, заполните промежутки по бокам жидким желе и охладите, чтобы желе застыло. Выньте из формы только перед тем, как подать к столу.

PELLEGRINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

## ТУШЕННАЯ В ФОРМЕ ЗАЙЧАТИНА

*Lievre en Guise de Pate*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, кости вынуты; кровь и кости сохранить, мясо порезать на 6 кусочков | 1 |
| Свиной хребтовый шпик (половина — порезанная полосками, половина — ломтиками) | 250 г |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Смесь специй | |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Лавровый лист, мелко искрошенный | 1 |
| Базилик | 1/2 ч. л. |
| Порезанная петрушка | 1 ст. л. |
| Уэльская луковица, порезанная | 1 |
| Лук-шалот, порезанный | 1 |
| Зубчик чеснока, порезанный | 1 |
| Сливочное масло | 125 г |
| Водка или бренди | 100 мл |

Обваляйте полоски шпика в смеси приправ и трав, уэльском луке, шалоте и чесноке. Нашпигуйте куски зайчатины, оставляя прилипающие приправы в пространствах между волокнами мяса.

Выложите кастрюлю ломтиками свиного шпика, положите в нее куски зайчатины и также закройте их ломтиками шпика. Кости зайца положите сверху, влейте кровь, положите сливочное масло, водку или бренди. Плотно закройте кастрюлю и готовьте в прогретой до 180°С духовке 4—5 ч, убавив через час жар до 130°С.

Уберите кости и плотно уложите куски мяса в сервировочное блюдо или форму. Закройте ломтиками шпика из кастрюли и сверху залейте весь соус. Подавать холодным.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE

## РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

*Hazepâté*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Ножки или четвертинки зайца, все кости и оболочки удалены | 1 кг |
| Постная свинина | 300 г |
| Свиная печень | 300 г |
| Жирный свежий бекон | 300 г |
| Постный копченый бекон | 75 г |
| Мадера | 100 мл |
| Порошковый желатин, размягченный в 2 ст. л. воды | 1 ст. л. |
| Мука | 2 ст. л. |
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Соль | 15 г |
| Свежемолотый перец | 1 ч. л. |
| Кайенский перец | |
| Шпик для завертывания или сырой бекон с прослойками жира | 150—200 г |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Красное вино | 200 мл |
| Репчатый лук, мелко порезанный | 1 |
| Зубчик чеснока, толченый | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Ягоды можжевельника, помятые | 5 |
| Тимьян | 1/2 ч. л. |
| Майоран | 1/2 ч. л. |

Выберите несколько хороших кусочков мяса зайца и порежьте его тонкими полосками. Смешайте все ингредиенты маринада, положите в него полоски зайчатины, закройте крышкой и поставьте мариноваться в холодильник, по край-

ней мере, на 24 ч. Чтобы приготовить фарш, смешайте мясо зайца, свинину, печень, свежий и копченый бекон и лук с травами из маринада и пропустите все через мясорубку. Влейте жидкость маринада, мадеру, желатин, положите муку, яйца, соль, перец и щепотку кайенского перца. Тщательно перемешайте и оставьте постоять 30 мин.

Выложите форму ломтиками шпика или бекона. Положите слой фарша, затем слой полосок зайчатины и продолжайте в той же последовательности, пока не заполните форму, закончив слоем фарша. Закройте последний слой ломтиками шпика. Закройте форму крышкой и выпекайте на водяной бане в прогретой до 170°С духовке 2 ч или пока сок не станет прозрачным. Снимите крышку и, пока рулет остывает, поставьте на него груз.

RIA HOLLEMAN
PASTEI EN PATE

## РУЛЕТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ ОЛЕНИНЫ

*Reepâté*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Оленина без костей | 500 г |
| Жирный свежий бекон | 400 г |
| Печень оленя или теленка | 250 г |
| Репчатый лук | 1 |
| Лук-шалот | 1 |
| Яйцо, слегка взбитое | 1 |
| Мука | 2 ст. л. |
| Соль | 15 г |
| Свежемолотый перец | 1 ч. л. |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Молотый лавровый лист | 1/2 ч. л. |
| Молотый чабер | 1 ч. л. |
| Молотая гвоздика | 1/2 ч. л. |
| Толстый ломтик белого хлеба | 1 |
| Шляпки грибов, порезанные тонкими ломтиками, приготовленные в 30 г сливочного масла с 1 ч. л. лимонного сока, до появления мягкости | 150 г |
| Тонкие ломтики свежего бекона | 150—200 г |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Морковь, мелко порезанная | 1 |
| Лук-шалот, мелко порезанный | 1 |
| Оливковое масло | 1 ст. л. |
| Красное вино | 250 мл |
| Красный винный уксус | 4 ст. л. |
| Соль | 1/2 ч. л. |
| Свежемолотый перец | |
| Веточка петрушки | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Листья шалфея | 5 |

Чтобы приготовить маринад, слегка поджарьте морковь и шалот в растительном масле. Положите все остальные ингредиенты и варите без кипячения 10 мин. Дайте остыть, положите в маринад оленину, закройте крышкой и поставьте мариноваться на 24 ч в холодильник. Выньте оленину, дайте маринаду стечь, сохранив жикость маринада, пропустите мясо дважды через мясорубку с жирным беконом, печенью, репчатым луком и луком-шалот. Положите яйцо, муку, соль, перец, травы и гвоздику. Вымочите хлеб в маринаде и добавьте его тоже. Тщательно перемешайте. Оставьте постоять 30 мин, затем положите грибы.

Выложите форму тонкими ломтиками бекона. Уложите и спрессуйте смесь с олениной в форму, закройте ее еще одним слоем тонких ломтиков бекона. Закройте крышкой и выпекайте на водяной бане в прогретой до 170°С духовке 1,5 ч. Дайте рулету остыть.

RIA HOLLEMAN
PASTEI EN PATE

## РУЛЕТ С ОЛЕНИНОЙ

*Wildpastete*

*Рулет будет острее, если в него подмешать филе двух соленых анчоусов, вымоченных, мелко порезанных, и одну столовую ложку порезанных каперсов.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Оленина, без костей, порезанная кубиками | 500 г |
| Оленья или свиная печень, переработанная в пюре | 1 |
| Бекон, тонкими ломтиками | 300 г |
| Репчатый лук, порезанный | 1 |
| Хлебный рогалик, вымоченный в воде и отжатый | 1 |
| Соль и перец | |
| Ягоды можжевельника, давленые | 3 |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Красное вино | 2 ст. л. |
| Яичные желтки | 2 |
| Свежие крошки белого хлеба (дополнительно) | |

В паровой корзинке или дуршлаге оставьте более 3 см кипящей воды, проварите на пару́ оленину, 100 г бекона и репчатый лук в плотно закрытой кастрюле 20 мин или пока мясо не станет мягким. Дважды пропустите эту смесь через мясорубку. Добавьте печень, хлебный рогалик, соль, перец, ягоды можжевельника, тимьян, вино и яичные желтки. Добавьте хлебные крошки, если будет необходимость впитать излишнюю жидкость. Хорошо перемешайте.

Выложите форму оставшимися ломтиками бекона, затем заполните форму мясной смесью. Закройте рулет, поставьте его на водяную баню и выпекайте в прогретой до 170°С духовке 1,5 ч. Рулет можно подавать к столу как горячим, так и холодным.

JOZA BRIZOVA AND MORYNA KLIMENTOVA
TSCHECHISCHE KUCHE

# ОВОЩНЫЕ РУЛЕТЫ

## ОВОЩНОЙ РУЛЕТ КОВЕНТ-ГАРДЕН АНТОНА МОЗИМАНА

***От редакции.***
*Автор этого рецепта, шеф-повар из лондонского Дорчестер Грилла, предлагает подавать этот рулет с томатным уксусом (рецепт на с. 167). Демонстрация способа приготовления куриного мусли см. на с. 12. Чтобы легче было извлечь рулет из формы, дно можно выложить жиронепроницаемой бумагой.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Водяной кресс, переработанный в пюре | 125 г |
| Половинки сморчков | 50 г |
| Французская фасоль, варенная 8—10 мин и остывшая | 100 г |
| Нижняя часть артишоков, варенная 25 мин, остывшая и порезанная ломтиками | 6 |
| Морковь, порезанная соломкой, слегка проваренная 5—10 мин и остывшая | 100 г |
| Горох, слегка проваренный (дополнительно) | 50 г |
| Брокколи, слегка проваренная, остывшая и разделенная на соцветия (дополнительно) | 50 г |
| Небольшой кабачок, слегка проваренный, остывший и разрезанный пополам по длине (дополнительно) | 50 г |

*Куриный мусли:*

| | |
|---|---|
| Грудная часть курицы, очень мелко измельченная | 200 г |
| Яичный белок | 1 |
| Двойные сливки | 200 г |
| Соль и перец | |

Для приготовления мусли в большую емкость со льдом поставьте чашу из нержавеющей стали и положите в нее мясо курицы. Деревянной лопаточкой введите яичный белок, затем сливки, пока у вас не получится однородная масса. Приправьте солью и перцем. Поставье в холодильник на 2 ч.

Возьмите 1/4 часть мусли и смешайте ее с пюре из водяного кресса. Смажьте форму сливочным маслом и уложите на дно слой мусли из водяного кресса. Последующие слои проложите в отдельности каждым видом овощей, разделяя овощные слои слоем куриного мусли.

Закройте рулет крышкой или промасленной жиронепроницаемой бумагой. Готовьте на водяной бане 25—30 мин в прогретой до 150°С духовке, пока он не станет плотным на ощупь. Выньте из духовки и остудите. Поставьте в холодильник минимум на 8 ч, после чего рулет можно вынуть из формы и нарезать ломтиками по своему вкусу.

NAOMI BARRY
INTERNATIONAL HERALD TRIBUNE (DECEMBER, 1979)

## ОВОЩНОЙ РУЛЕТ
*Terrine Verte*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свежий молодой щавель, нашинковать «лапшой» | 300 г |
| Шпинат, бланшировать, обдать холодной водой, отжать и порезать | 500 г |
| Листовая свекла, без стебельков, проваренная 2—3 мин, отжатая и порезанная | 500 г |
| Французская фасоль, порезанная полосочками, проваренная 8 мин | 250 г |
| Морковь, порезанная кубиками, варенная 10 мин | 175 г |
| Свежая фасоль без оболочек (или 175 г высушенной фасоли, замоченной на ночь, хорошо проваренной, без влаги, переработанной в пюре) | 500 г |
| Сливочное масло, мягкое | 150 г |
| Черствый хлеб, корочку удалить, смочить в горячей воде и досуха отжать | 60 г |
| Зубчик чеснока, растолченный в пасту | 3 |
| Рожки, сваренные до полуготовности, хорошо осушенные | 90 г |
| Чабер и майорам, мелко порезанные, свежие или растертые сухие | 1/2 ч. л. (каждого) |
| Соль и перец | |
| Кайенский перец | |
| Яйца | 3 |

*Приправа duxelles:*

| | |
|---|---|
| Репчатый лук, большая луковица, мелко порезанная | 1 |
| Сливочное масло | 30 г |
| Грибы, мелко порезанные | 250 г |
| Соль и перец | |
| Петрушка, порезанная | 15 г |
| Лимонный сок | 1 ч. л. |

Для приготовления duxelles потушите порезанный репчатый лук в сливочном масле 20 мин., без изменения цвета. Положите грибы, доведя огонь до сильного, переворачивайте и помешивайте, пока не испарится влага. Приправьте, добавьте порезанной петрушки и готовьте еще 2 мин на слабом огне. Влейте лимонный сок.

Потушите 10 мин нашинкованный щавель в 30 г сливочного масла, периодически помешивая, пока не испарится излишняя влага и щавель не уменьшится в объеме до консистенции пюре.

Тщательно смешайте пасту из хлеба с чесноком. Соедините все ингредиенты в большой чаше, тщательно перемешайте руками и выложите в промасленную форму. Несколько раз постучите формой по столу, покрытому сложенным полотенцем, чтобы содержимое осело. Закройте крышкой и варите на водяной бане в прогретой до 180°С духовке 1,5 ч. Остудите рулет под грузом и поставьте в холодильник.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

## РУЛЕТ ИЗ КАБАЧКОВ

*La Terrine de Courgettes du Reastaurant «La Lingne» a Paris*

*Подавайте этот рулет с соусом из двойных сливок, йогурта, творога и трав, используемых для приготовления рулета; взбейте все вместе для получения светлого соуса.*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Кабачки, порезанные кружочками | 2 кг |
| Репчатый лук, порезанный тонкими кольцами | 300 г |
| Оливковое масло | 3 ст. л. |
| Свежие хлебные крошки, замоченные в молоке и отжатые | 200 г |
| Яйца, взбитые | 6 |
| Соль и перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Эстрагон, мелко порезанный | 50 г |
| Свежая мята, порезанная | 50 г |
| Щавель | 400 г |
| Сливочное масло | 30 г |

Потушите кабачки и репчатый лук в оливковом масле на слабом огне, пока они не станут мягкими. Разомните смесь вилкой. Подмешайте в кабачковую смесь размягченные хлебные крошки. Взбейте яйца, соль, перец, мускатный орех, эстрагон и мяту.

Потушите щавель на сливочном масле, пока он не превратится в пюре.

Смажьте всю форму сливочным маслом и положите туда половину кабачковой смеси. Поверх положите слой щавеля, затем выложите остальные кабачки. Закройте крышкой и готовьте на водяной бане в прогретой до 150°С духовке 1—1,5 ч или пока рулет не станет плотным. Снимите крышку, выключите духовку и оставьте рулет остывать в духовке, чтобы он стал немного суше. Когда рулет полностью остынет, охладите его. Выньте из формы на следующий день и подавайте, порезанный ломтиками.

ODETTE REIGE
LES TERRINES DDE VIANDES, DE COQUILLAGES ET POISSONS, DE LEGUMES

## РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ И ОВОЩЕЙ

*Появление этого рецепта обязано одному из наиболее оригинальных рецептов трехзвездочного ресторана Troisgros brothers в Руане во Франции. Свинина заменена здесь на куриное мясо, что придает фоновому слою более светлую окраску, это усиливает эффект контрастности с овощами. Рулет можно приготовить за пять дней вперед.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Морковь, порезать в длину 5 мм полосками, слегка проварить 5 мин, осушить и обдать холодной водой | 250 г |
| Французская фасоль, слегка проваренная 5—7 мин; дать стечь воде и обдать холодной водой | 500 г |
| Грудная часть курицы, без костей и кожи, порезанная кубиками | 500 г |
| Порезанный лук-шалот | 3 ст. л. |
| Сливочное масло | 20 г |
| Растительное масло | 125 г |
| Уксус из шампанского или белого вина | 4 ст. л. |
| Соль | 1,5 ч. л. |
| Перец | 1/4 ч. л. |
| Яйцо | 1 |
| Маслины, без косточек | 100 г |
| Томатный соус с уксусом (*с. 167*) | |

Пожарьте лук-шалот в сливочном масле на среднем огне, пока он не станет мягким, не давая ему подрумяниться. Поставьте остывать.

Мясо курицы вместе с растительным маслом, уксусом, солью, перцем, яйцами и луком-шалот переработайте в миксере, чтобы получилась однородная масса. Также можно пропустить куриное мясо через диск мясорубки с ячейками средних размеров, истолочь в ступке с растительным маслом и другими ингредиентами и пропустить эту смесь через сито с маленькими ячейками. Это и будет связующий состав.

Разделите эту смесь на три равные части и переложите в три чаши. Порежьте морковь кусочками по длине фасоли. Положите морковь в одну чашу, фасоль — в другую, а третью оставьте с одной смесью. Перемешайте руками овощи со связующим составом, чтобы овощи были полностью покрыты смесью.

Смажьте сливочным маслом форму для хлеба 20x10 см. Положите достаточное количество связующего куриного состава без овощей, чтобы закрыть дно формы. Затем положите слой смеси с морковью, выровняв слой моркови насколько это возможно. Следующим слоем положите смесь с фасолью, также, по возможности, ровно разложив фасоль. Поверх положите лопаточкой слой простой куриной смеси столько, чтобы только закрыть предыдущий слой с фасолью, проложите ряд маслин сердцевинкой вниз. Не тревожа слои с морковью и фасолью, вдавите маслины в нижние слои так, чтобы поверхность все же оставалось ровной. Закройте этот слой маслин тонким, как лист бумаги, слоем куриного связующего состава. Затем повторите выкладывание слоев смеси с фасолью, морковью и связующий слой промасленной коричневой бумагой, прижав слой бумаги прямо поверх рулета. Постучите формой по столу несколько раз, чтобы вышли пузырьки воздуха. Поместите форму на водяную баню и выпекайте в прогретой до 180°С духовке 1 ч.

Дайте рулету остыть около часа. Слейте излишки воды, скопившейся на поверхности. Пройдите лезвием ножа между сторонами рулета и стенками формы, чтобы выложить рулет на доску. Просушите его бумажными полотенцами. Заверните в пленку, затем — в фольгу и оставьте в холодильнике на 3 ч или на ночь.

Положите томатный соус с уксусом на каждую охлажденную тарелку. Красиво расположите 2—3 тонких ломтика рулета поверх соуса; теперь можно подавать к столу.

MICHELE URVATER AND DAVID LIEDERMAN
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA

## КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ

*La Terrine «Chiquetaille» de Poule Verte*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Лук-порей, порезанный | 6 |
| Большие стебли листовой свеклы, грубые черенки удалить, листья порезать | 6 |
| Петрушка, порезанная | 60 г |
| Сельдерей листовой, порезанный | 4 |
| Молодые бобы без оболочки, бланшированные | 500 г |
| Курица | 1,6 кг (одна) |
| Соль и перец | |
| Вода | 6—8 ст. л. |
| Порошковый желатин, замоченный в 2 ст. л. воды | 1 ст. л. |
| Двойные сливки | 100 мл |
| Зеленый майонез (*с. 167*) | |

Смешайте все порезанные овощи и выложите из них слой в кастрюле, смазанной растительным маслом. Положите курицу и закройте сверху оставшимися овощами. Приправьте солью и перцем, влейте воды. Закройте крышкой и готовьте на слабом огне 1,5—2 ч или пока курица не станет мягкой.

Снимите кожу с курицы и выньте кости, порежьте куриное мясо кубиками. Слейте бульон, в котором готовилась курица, и расстворите в нем желатин. Сделайте пюре из приготовленных овощей в смесителе. Смешайте вместе куриное мясо, порезанное кубиками, овощное пюре, бульон, бобы и сливки. Откорректируйте количество приправ. Положите в форму, закройте и поставьте охладить на ночь.

Подавайте этот рулет с зеленым майонезом, приготовленным из достаточного количества петрушки, лука-резанца и эстрагона.

ODETTE REIGE
LES TERRINES DE VIANDES, DE COQUILLAGES ET POISSONS, DE LEGUMES

## СТАРИННЫЙ РУЛЕТ ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ

*Granata all'Antica*

***От редакции.***
*Для приготовления центрального слоя вы можете использовать любой мясной соус или тушеное блюдо на свой выбор, или соус, полученный из приготовленного мяса, порезанного кубиками, и гарнира (грибы, горох, печень курицы и так далее) с белым соусом (рецепт, с. 166). Если рулет будет использоваться в горячем виде, его можно подать с тем же самым мясным соусом или тушеным блюдом.*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Кочанный салат, только внешние листья, бланшировать, обдать холодной водой и высушить | 2 |
| Маленькие розетки брюссельской капусты, бланшированные | 500 г |
| Маленькие кабачки, порезанные ломтиками и бланшированные | 500 г |
| Постная говядина или телятина, обрезанная и измельченная | 1,5 кг |
| Хлеб, корочки удалить, замочить в молоке и отжать | 125 г |
| Сыр пармезан, сыр provola или caciocavallo,тертый | 250 г |
| Яичные желтки | 6 |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Смесь сухих трав | |
| Ветчина, порезанная полосками | 250 г |
| Мясной соус или подливка | 250 г |

Истолките говядину или телятину с замоченным хлебом и пропустите через сито. Положите сыр, яичные желтки, соль, перец, специи и травы, хорошо перемешайте.

Выложите дно и стенки смазанной сливочным маслом формы промасленной жиронепроницаемой бумагой. Выложите форму листьями салата-латук и выложите поочередно слои фарша из говядины или телятины и ряды розеток брюссельской капусты, кабачков и полосок ветчины. Когда форма заполнится наполовину, добавьте один слой мясного соуса или тушенки, равномерно распределив поверх слоя из фарша.

Закройте листьями салата-латук, придавите лист промасленной жиронепроницаемой бумаги к поверхности рулета и выпекайте, закрыв крышкой, в прогретой до 170 °С духовке около 1,5 ч или пока шпилька, воткнутая посередине рулета, не станет горячей после извлечения. Выньте рулет из формы на сервировочное блюдо. Подавайте горячим или холодным.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO
CUCIMA TEORICO-PRACTICA

## РУЛЕТ СО СВИНИНОЙ И ШПИНАТОМ

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Шпинат, листовая свекла мангольд, бланшированная, отжатая и крупно порезанная | 500 г |
| Свиной шпик, измельченный | 500 г |
| Соль | 3 ч. л. |
| Свежемолотый черный перец | 1/2 ч. л. |
| Смесь молотых специй | 1/4 ч. л. |

Приправьте мясо солью, перцем и специями. Смешайте вместе мясо и шпинат. Положите смесь в керамическую форму на 600 мл или в форму для хлеба. Сверху поместите кусочек промасленной бумаги. Поставьте форму на блюдо для выпечки, наполовину наполненное водой.

Готовьте в прогретой до 170°С духовке от 45 мин до 1 ч так, чтобы рулет стал плотным, но не потемнел. Если рулет перестоит в духовке, он будет сухим.

Этот рулет можно использовать горячим в качестве основного блюда, но автор предпочитает холодным в качестве первого блюда, с хлебом или тостами, как обычно рулеты подаются во Франции.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN

## РУЛЕТ С КРОЛЬЧАТИНОЙ И ОВОЩАМИ

*Recette du Gateau de Lapin*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Грибы, крупно порезанные | 100 г |

| | |
|---|---|
| Морковь, порезанная тонкими ломтиками и бланшированная 3 мин | 2 |
| Горох без оболочки, бланшированный 3 мин | 60 г |
| Четвертинки кролика (поясничная часть и бедро), без костей, порезанные тонкими ломтиками, кости сохранить | 1 |
| Белое вино | 1 л |
| Соль | |
| Репчатый лук, порезанный | 1 |
| Веточка тимьяна | 1 |
| Двойные сливки | 300 мл |

Положите в кастрюлю с вином мясо кролика, немного соли, лук и тимьян. Положите кости кролика, доведите до кипения и варите без кипячения около часа. (Таким образом получается желе при приготовлении костей, которое обеспечивает плотность рулета.) Процедите бульон после приготовления кролика и уменьшите его объем быстрым кипячением до, приблизительно, 150 мл.

Тем временем в течение 20 мин готовьте на плите грибы в сливках. Приготовьте в смесителе пюре из грибной смеси и соедините его с выпаренным бульоном из мяса кролика.

Выложите слой моркови на дно формы, закройте слоем грибов со сливками, затем положите ломтики крольчатины. Продолжайте выкладывать слои моркови, бобов, грибов со сливками и мяса кролика, пока не используете все компоненты. Охладите рулет, по крайней мере, 6 ч, перед тем как вынуть из формы и подать к столу.

RAYMOND THUILIER AND MICHEL LEMONNIER
LES RECETTES DE BAUMANIERE

## РУЛЕТ ИЗ ДОЛА

*Pâtè de Dol*

*Этот овощной рулет из города Дол, в Бретани, говорят, обладает вкусом зайца.*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Красная фасоль, замоченная на ночь и осушенная | 500 г |
| Морковь | 1 |
| Лук | 2 |
| Зубчики чеснока | 2 |
| Гвоздика, завернутая в марлю с букетом трав | 4 |
| Bouquet garni (петрушка, тимьян, лавровый лист) | 1 |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Яйцо | 1 |
| Красное вино | 250 мл |
| Свиной хребтовый шпик (половина — порезанная, половина — разрезанная на полоски) | 100 г |
| Колбасный фарш | 250 г |

Положите в кастрюлю фасоль, лук, морковь, чеснок, гвоздику и букетик трав. Залейте водой, чтобы вода чуть скрывала овощи, доведите до кипения, варите без кипячения 2,5 ч или пока фасоль не станет мягкой, добавляя при необходимости кипящую воду, чтобы фасоль была ею покрыта. Уберите букетик трав и гвоздику.

Слейте воду, пропустите через сито фасоль с остальной смесью, чтобы получилось густое пюре. Добавьте соль, перец и специи в пюре, введите яйцо и вино. Смешайте порезанный свиной шпик с колбасным фаршем. Смешайте мясную смесь с пюре из фасоли, все тщательно перемешайте.

Положите полученную смесь в форму и закройте ее полосками шпика. Выпекайте без крышки в прогретой до 200°С духовке 45 мин или пока лезвие ножа, опущенное в рулет, по извлечении не станет чистым. Перед употреблением дайте остыть.

LA CUISINE BRETONNE

## СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ ИЗ МЕЛКОГО ГОРОХА

*Granata de Ceci*

***От редакции.***
*Автор предполагает, что начинкой для этого рулета может быть любое мясо, домашняя птица или тушеная рыба — на ваш вкус, с гарниром в виде ломтиков яиц, сваренных вкрутую, приготовленных на плите грибов или тонко порезанных трюфелей. Чтобы приготовить тушеное блюдо, мясо, подвергнутое кулинарной тепловой обработке, можно порезать кубиками и соединить с белым соусом (рецепт, с. 166).*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Мелкий горох, замоченный на ночь, сваренный до получения мягкости, осушенный | 750 г |
| Толстые ломтики белого хлеба, корочка удалена, смоченные в молоке и отжатые | 4 |
| Пармезан, сыр provola или caciocavallo натереть | 300 г |
| Яичные желтки | 6 |
| Соль и перец | |
| Порезанная петрушка | 4 ст. л. |
| Смесь овощей (сельдерей, морковь, нижние половинки артишоков, кабачки и т. д.), порезанные кубиками или ломтиками и бланшированные | 500 г |
| Тушеное мясо | 250 г |

Истолките приготовленный горох с замоченным хлебом и пропустите смесь через сито. Положите сыр, яичные желтки, соль, перец и петрушку, хорошо перемешайте.

Смажьте жиром форму и разложите по дну декоративный слой овощей. Далее положите слой смеси мелкого гороха. Продолжайте выкладывать слои овощей и гороховой пасты, положив тушеное мясо одним слоем посередине. Когда форма будет заполнена, плотно ее закройте. Готовьте в прогретой до 180°С духовке на водяной бане или поместите форму в большую кастрюлю с закрывающейся крышкой. Налейте столько кипящей воды, чтобы закрыть половину высоты стенок формы, и поставьте на слабый огонь. Готовьте 2 ч или пока рулет не станет плотным.

Дайте форме постоять 10 мин, затем выложите рулет на сервировочное блюдо и подавайте горячим.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO
CUCINA TEORICO-PRACTICA

# РЫБНЫЕ РУЛЕТЫ

## РУЛЕТ ИЗ УГРЯ С БЕЛЫМ ВИНОМ

*Terrine d'Anguilles au Vin de Tursan*

*Этот рулет можно подавать с муссом из водяного кресса, приготовление которого показано на с. 15. Подготовка угря к кулинарной обработке — на с. 58.*

Чтобы приготовить рулет тающим во рту и влажным, вы можете перед тем, как положить фарш, выложить посуду для его приготовления полосками из свиного хребтового шпика и покрыть тонкими кружочками лимонной кожуры. Можно заменить филе угря на филе карпа такого же веса или на филе красной кефали без костей и вместо турсе (белое вино из Ланды, области около Бордо) можно воспользоваться красным бордо.

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Большой свежий угорь, очищенный от кожи, без костей, или 500 г филе угря | 2 |
| Сливочное масло, 200 г, мягкое | 220 г |
| Шляпки грибов, очищенные и порезанные кубиками | 350 г |
| Порезанный лук-шалот | 1 ст. л. |
| Порезанная петрушка | 1,5 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Очищенные, без костей лосось или мерланг | 350 г |
| Яйца | 2 |
| Порезанный кервель, эстрагон и лук-резанец | 1 ч. л. (каждого) |
| Кайенский перец | |
| Порошковый шафрон | |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Сухое белое вино, предпочтительнее турсе | 200 мл |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Арманьяк (дополнительно) | 3 ст. л. |
| Порезанный эстрагон, кервель и лук-резанец | 1 ст. л. (каждого) |

Положите филе угря в глубокую жаропрочную керамическую посуду и положите все ингредиенты маринада. Оставьте на ночь в холодильнике мариноваться.

Поставьте посуду с филе угря и маринадом на слабый огонь, пока жидкость не начнет слегка булькать. Закройте посуду листом фольги и готовьте 20 мин. Снимите фольгу и дайте филе остыть в этом же маринаде. Рыбная мякоть во время приготовления немного уменьшится в объеме.

Нагрейте 20 г сливочного масла на сковороде и положите на нее грибы. Пожарьте их в течение 5 мин. Положите лук-шалот, 1 ст. л. петрушки, соль и перец и продолжайте готовить еще 2 мин. Переложите смесь на тарелку остыть.

Положите в охлажденную емкость лосося или мерланга, 1 ст. л. соли и немного перца. Перемешайте в течение 30—40 сек, чтобы получилось однородное пюре. Положите яйца, одно за другим, и продолжайте перемешивать еще 20 сек. Добавьте размягченное сливочное масло, оставшуюся петрушку, порезанные травы и по щепотке кайенского перца и шафрана и смешивайте еще 30 сек, пока смесь не станет однородной. Отцедите жидкость фарша в емкость и перемешайте с остывшей грибной смесью.

Дайте жидкости стечь с филе угря. Порежьте филе пополам по длине. Положите на дно формы слой фарша в 1 см. Затем заполните рулет поочередно слоями филе угря и оставшимся фаршем, закончив слоем фарша. Закройте листом фольги, который будет играть роль крышки, и поставьте форму на водяную баню. Выпекайте 3 ч в прогретой до 140°C духовке. Дайте рулету остыть несколько часов при комнатной температуре и затем, уже достаточно остывшим, поставьте на ночь в холодильник.

Подавайте рулет, не доставая из формы.

MICHEL GUERARD
MICHEL GUERARD'S CUISINE GOURMANDE

## ДАТСКИЙ РУЛЕТ ИЗ УГРЯ

*Palingpâtè*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Угорь, очищенный от кожи и порезанный на кусочки в 7 см | 1 |
| Рыбный бульон (*с. 163*) | 300 мл |
| Зубчики чеснока, мелко порезанные | 3 |
| Оливковое масло | 2 ст. л. |
| Петрушка, порезанная | 60 г |
| Соль и перец | |
| Лимон, сок выжат | 1/2 |
| Небольшой салат-летук, нарезанный «лапшой» | 1 |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Сухое белое вино | 300 мл |
| Морковь, мелко порезанная | 1 |
| Репчатый лук, мелко порезанный | 1 |
| Порезанная петрушка | 4 ст. л. |
| Лимонный сок | 3 ст. л. |
| Зубчики чеснока, толченые | 2 |
| Тимьян | 1/2 ч. л. |
| Лавровый лист, растертый | 1 |

*Соус с зеленью, чесноком и уксусом:*

| | |
|---|---|
| Зубчик чеснока, толченый | 1 |
| Винный уксус | 3 ст. л. |
| Дижонская горчица | 3 ст. л. |
| Оливковое масло | 250 мл |
| Яйца, сваренные вкрутую и мелко порезанные | 3 |
| Репчатый лук, порезанный | 60 г |
| Порезанные корнишоны | 4 ст. л. |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |

| | |
|---|---|
| Лимонный сок | 1/2 ст. л. |
| Соль и перец | |

Соедините все ингредиенты маринада, положите угря и маринуйте 2 ч, часто переворачивая. Переложите угря и маринад в кастрюлю и влейте рыбный бульон. Доведите до кипения, но не кипятите и на таком огне варите 45 мин.

Выньте угря шумовкой и выньте кости. Процедите жидкость, в которой готовилась рыба, и кипятите ее, пока объем ее не уменьшится до 450 мл. Дайте остыть и тщательно снимите жир. Пожарьте порезанный чеснок в оливковом масле, пока он не зарумянится. Затем положите петрушку.

Смажьте форму оливковым маслом и положите в нее 1/3 от всего количества угря. Приправьте и посыпьте сверху одну треть петрушки и чесночной смеси. Дважды повторите выкладывание таких же слоев. Приправьте бульон, в котором готовилась рыба, солью, перцем и лимонным соком и влейте все в форму. Закройте содержимое фольгой, затем листом картона, вырезанным так, чтобы он точно соответствовал внутренним размерам формы. Положите на картон груз и поставьте форму в холодильник на 3 ч или пока заливное не застынет. Затем, перевернув, выложите рулет на сервировочное блюдо.

Чтобы сделать соус с зеленью, чесноком и луком, смешайте чеснок, уксус и горчицу. Медленно влейте оливковое масло, затем добавьте, подмешивая, порезанные яйца, лук, корнишоны и петрушку. Приправьте лимонным соком, солью и перцем. Украсьте сервировочное блюдо салатом-латук и подавайте с соусом.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND

## РУЛЕТ ИЗ ГРЕБЕШКОВ

*La Terrine de Coquilles Saint-Jacques des «Copains»*

***От редакции.***
*Техника приготовления гребешков показана на с. 50. Чтобы приготовить живых мидий по этому рецепту, тщательно их почистите, чтобы не осталось следов волосков. Варите мидии в закрытой кастрюле, пока они все не откроются. Выньте мидии из раковин, откладывая нераскрывшиеся.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Живые гребешки, без раковин, икру сохранить | 12 |
| Филе щуки или мерланга, измельченные | 750 г |
| Вареные креветки без панциря | 100 г |
| Живые мидии, вареные, без раковин | 1 л |
| Сливочное масло | 125 г |
| Лук-шалот, порезанный | 2 |
| Бренди | 80 мл |
| Яйца, желтки отдельно от белков; белки сильно взбить до густоты | 3 |
| Свежие травы, мелко порезанные | 1 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Четыре специи | |
| Свежие крошки белого хлеба, замоченные в молоке и отжатые | 125 г |
| Сметана или двойные сливки | 3 ст. л. |
| Крепин, замоченный в теплой воде | 125 г |

Слегка поджарьте в сливочном масле гребешки с икрой и луком-шалот. Влейте половину количества бренди и подожгите.

Соедините измельченную щуку с яичными желтками и травами и перемешайте, чтобы получилась однородная смесь, приправьте солью и перцем, положите щепотку четырех специй и остающимся количеством бренди. Смешайте хлебные крошки с оставшимся сливочным маслом. Введите пасту в фарш из щуки и охладите в течение 1 ч. Медленно введите сливки, затем яичные белки. Охлаждайте еще 30 мин.

Выложите форму крепином. Положите на дно слой фарша, затем слой гребешков, креветок и мидий. Продолжайте выкладывать эти слои поочередно, закончив слоем фарша. Закройте, поместите форму на водяную баню и готовьте в прогретой до 180°С духовке от 1 до 1,5 ч или пока рулет не станет плотным. Подавайте к столу на следующий день в холодном виде.

ODETTE REIGE
LES TERRINES DE VIANDES, DE COQUILLAGES ET POISSONS, DE LEGUMES

## КАМБАЛА В ЗЕЛЕНЫМ ОБРАМЛЕНИИ

*Bot in 't Groen*

***От редакции.***
*Авторы предлагают подавать этот рулет с красным майонезом, приготовленным из комбинации четырех частей, каждая из которых состояла бы из майонеза и чилийского соуса (смесь сладких перцев, репчатого лука и томатов, приготовленных в уксусе и сахаре) и одной части взбитых сливок, смесь должна быть приправлена порезанным репчатым луком, толченым чесноком и кайенским перцем. После того как рулет будет выложен из формы на сервировочное блюдо, его, по желанию, можно украсить слоем нанесенного на его поверхность рыбного заливного (с. 163), укладывая крестообразно ряды порезанной петрушки и порезанных яиц, сваренных вкрутую, закрывая гарнир еще одним слоем рыбного заливного.*

*Для приготовления 1—1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Филе камбалы (половина — мелко порезанная, половина — порезанная полосками) | 1 кг |
| Двойные сливки | 4 ст. л. |
| Яичные желтки | 3 |
| Рыбный белый соус (*с. 166*) | 6 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Сливочное масло, 250 г, мягкое и порезанное кубиками | 275 г |
| Шпинат, бланшированный, выжатый и порезанный | 125 г |
| Мелко порезанный лук-шалот | 4 ст. л. |
| Сухое белое вино | 4 ст. л. |
| Порезанный эстрагон | 1/4 ч. л. |

Соедините порезанную рыбу со сливками, яичными желтками, белым соусом, солью и перцем. Приготовьте в смесителе однородное пюре. Добавьте мягкое сливочное масло и продолжайте приготовление пюре еще в течение 10—15 сек. Положите в него порезанный шпинат.

Пожарьте в остающемся сливочном масле лук-шалот, пока он не станет мягким. Положите полоски рыбного филе,

эстрагон, влейте вино; приправьте солью и перцем. Готовьте 2 мин, пока рыба не станет плотной. Переложите рыбу в чашу; выпарьте жидкость, в которой готовилась рыба, на большом огне до объема в 3 ст. л., затем полейте ею рыбу.

Смажьте форму сливочным маслом и положите на дно половину фарша из шпината. Выложите полоски филе рыбы по длине и заполните форму остальным фаршем. Похлопайте формой по столу, чтобы вышли оставшиеся пузырьки воздуха, закройте жиронепроницаемой бумагой и фольгой и поставьте на водяную баню. Выпекайте в прогретой до 150°С духовке 1 ч или пока рулет не осядет и не начнет отставать от стенок посуды. Положите груз поверх рулета, дайте ему остыть и поставьте на ночь в холодильник. Выложите, перевернув, на сервировочное блюдо.

HUGH JAMS
VRIJ NEDERLAND

## РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ С ТРЮФЕЛЯМИ И ФИСТАШКАМИ

*Terrine de Saumon aux Truffles et aux Pistaches*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Филе лосося, очищенное от кожи | 1 кг |
| Портвейн | 125 мл |
| Коньяк | 250 мл |
| Соль и перец | |
| Филе щуки, белокорого палтуса, трески или морского языка | 500 г |
| Тертый мускатный орех | |
| Сливочное масло, мягкое | 200 г |
| Яйца | 2 |
| Яичный желток | 4 |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный тонкими ломтиками, или ломтики соленой свинины или сырого бекона бланшировать, сполоснуть в холодной воде и дать ей стечь | 200 г |
| Бланшированные фисташки | 60 г |
| Трюфели, со снятой оболочкой и порезанные полосками в спичку толщиной | 2 |
| Паста из муки и воды | |
| Паста | |
| Мука | 125 г |
| Сливочное масло | 60 г |
| Вода | 300 мл |
| Соль | 2 ч. л. |

Замаринуйте лосося в портвейне, коньяке, соли и перце.

Чтобы приготовить пасту, сливочное масло и воду нужно довести до кипения. Перемешивайте, пока масло не растает, затем добавьте соль и муку. Взбейте смесь до однородной консистенции, снимая со стенок кастрюли. Выложите смесь на промасленную тарелку, равномерно разложив по всей ее поверхности, закройте промасленной бумагой и дайте остыть.

Приправьте пюре из щуки солью, перцем и мускатным орехом. Смешайте с остывшей пастой, энергично взбивая смесь деревянной ложкой. Вбейте в смесь сливочное масло, и, по одному, вбейте яйца и яичные желтки. Затем пропустите рыбную начинку через самый мелкий диск кухонной мельницы. Охладите.

Тем временем дайте маринаду стечь с лосося, маринад сохраните. Выложите форму ломтиками свиного шпика, или соленой свинины, или сырого бекона внахлест, оставляя свешиваться по краям формы достаточно большие концы ломтиков. Уложите слой рыбной начинки, потом слой лосося. Посыпьте фисташками и трюфелями. Закройте слоем рыбной начинки и заверните поверх рулета концы ломтиков шпика, соленой свинины или сырого бекона, залейте маринад. Закройте крышкой и запечатайте полоской пасты из муки и воды.

Поставьте форму на решетку на дно большой кастрюли. Влейте горячей воды, чтобы закрыть ею две трети высоты стенок формы. Закройте кастрюлю крышкой и доведите воду до кипения. Пусть рулет готовится на пару 2 ч, причем вода не должна кипеть. Время от времени проверяйте уровень воды, подливая при необходимости кипящую воду. Пусть рулет остынет на решетке, затем охлаждается в течение 24 ч.

Выньте рулет из формы и уберите все следы жира и сала. Порежьте ломтиками и переложите обратно в форму или разложите ломтики рулета на блюде.

LOUISETTE BERTHOLLE
SECRET OF THE GREAT FRENCH RESTAURANTS

## РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ С ЯЙЦАМИ И МИНДАЛЕМ

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Лосось, очищенный от кожи и костей | 300 г |
| Форель или луфарь, очищенные от кожи и костей | 300 г |
| Яйца (5 — сваренные вкрутую) | 7 |
| Двойные сливки, охлажденные | 450 мл |
| Соль и перец | 1 ч. л. |
| Смесь трав (петрушка, лук-резанец и лимонный тимьян, если есть), очень мелко порезанная | 60 г |
| Бланшированный миндаль | 75 г |

Приготовьте в миксере пюре из рыбы и сырых яиц или истолките их пестиком в ступке. Пропустите пюре через сито, чтобы убрать все излишние волокна. Поместите пюре в небольшую чашу, закройте сверху тонкой полиэтиленой пленкой и поставьте в холодильник на 1,5 ч.

Подмешайте 200 мл сливок в пюре, чтобы сделать его светлее. Хорошо приправьте. Взбейте оставшиеся сливки до густоты сметаны и положите в пюре. Переложите примерно треть смеси в небольшую чашу и перемешайте со смесью трав. К остальной части сливочной смеси положите миндаль. Хорошо смажьте форму сливочным маслом. Вырежьте кусок жиронепроницаемой или коричневой бумаги, уложите его на дно формы и промаслите.

Покройте стенки и дно формы зеленым пюре, оставив немного, чтобы потом закрыть рулет сверху. Положите в форму половину пюре с миндалем. Положите ряд яиц, сваренных вкрутую, и закройте оставшимся пюре с миндалем. Разровняйте остающееся зеленое пюре поверх рулета.

Несколько раз постучите формой по накрытому полотенцем столу, чтобы смесь осела. Прикройте алюминиевой фольгой и поставьте форму на водяную баню. Выпекайте в

прогретой до 180°C духовке 1 ч. Поставьте остывать при комнатной температуре. Наклоните форму, чтобы слить сок, затем закройте двумя листами плотной фольги и поставьте сверху груз из трех консервных банок. Уберите в холодильник на 12—24 ч.

Перед тем как подать к столу, обведите лезвием ножа вдоль стенок формы, ненадолго опустите форму с рулетом в горячую воду и переверните, чтобы выложить рулет. Уберите жиронепроницаемую бумагу. Подавайте с лимонными дольками, майонезом и маслом.

JUDITH OLNEY SUMMER FOOD

## РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ С ЗЕЛЕНЫМ МУССОМ

*La Terrine de Salmon a la Mousse Verdurette*

***От редакции.***
*Автор предлагает подавать этот рулет с зеленым майонезом (рецепт, с. 167), сделанным с лимонным соком.*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Филе лосося, измельченное | 400 г |
| Сметана или двойные сливки | 4 ст. л. |
| Яйца | 6 |
| Паприка | 1/2 ч. л. |
| Соль и перец | |
| Маленькие зеленые бобы, сваренные и осушенные | 500 г |
| Щавель, очень мелко порезанный | 300 г |
| Пучок петрушки, очень мелко порезанный | 1 |
| Лук-резанец, очень мелко порезанный | 10 |

В емкость положите половину количества сливок, три яйца, паприку, соль, перец и лосось. Хорошо взбейте.

Приготовьте в миксере пюре. Добавьте в него щавель, петрушку, лук-резанец и оставшиеся сливки. Приправьте солью и перцем. Взбейте до получения однородного мусса, постепенно вводя три оставшихся яйца.

Смажьте форму сливочным маслом. Положите в нее половину смеси с лососем, закройте муссом из бобов и затем положите оставшийся лосось. Закройте рулет фольгой, поставьте на водяную баню и выпекайте в прогретой до 180°C духовке в течение 1 ч. Дайте рулету остыть, затем поставьте в холодильник.

ODETTE REIGE
LES TERRINES DE VIANDES, DE COQUILLAGES ET POISSONS, DE LEGUMES

## РЫБНЫЙ ХЛЕБ ИЗ ТУНЦА

*Pasticcio de Tonno*

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Тунец в растительном масле, мелко измельченный | 250 г |
| Рассыпчатый картофель | 1 кг |
| Яйца | 3 |
| Соль | |
| Майонез (*с. 167*) | |

Сварите в воде картофель в кожуре, затем его очистите и приготовьте пюре. Положите тунца, посолите и перемешайте до получения однородной пасты. Придайте ей форму хлеба, заверните в материю, обвяжите полосками материи и опустите в кастрюлю с холодной водой. Доведите воду до кипения и варите без кипячения около 1 ч, пока рыбный хлеб не станет плотным. Слейте воду, разверните хлеб и дайте остыть. Порежьте ломтиками и подавайте, положив сверху майонез.

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

## РУЛЕТ ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ

*Terrine de Poissons de Riviere*

Этот рулет подается с салатом из портулака или латука, со сливками. Вы можете приготовить рулет, используя для фарша только рыбу, например, лосося, выкладывая филе морского языка.

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Филе форели, измельченное | 300 г |
| Сметана или двойные сливки | 4 ст. л. |
| Белое вино | 2 ст. л. |
| Соль | |
| Лук-шалот, мелко порезанный | 50 г |
| Кервель и лук-резанец, мелко порезанные | 25 г (каждого) |
| Мелко порезанный эстрагон | 1 ст. л. |
| Яйцо | 1 |
| Сливочное масло, мягкое | 150 г |

*Фарш из судака:*

| | |
|---|---|
| Филе судака, измельченное | 300 г |
| Яйцо | 1 |
| Соль | |
| Порошок шафрана | 1/4 ч. л. |
| Миндаль, бланшированный и порезанный | 100 г |
| Сливочное масло, мягкое | 150 г |
| Свежие зерна перцев | 10 г |

*Фарш из лосося:*

| | |
|---|---|
| Филе лосося, измельченное | 300 г |
| Сметана или двойные сливки | 4 ст. л. |
| Соль | |
| Белое вино | 2 ст. л. |
| Лук-порей, только белые концы, тонко порезанные | 50 г |
| Морковь, порезанная соломкой | 100 г |
| Грибы, порезанные соломкой | 100 г |
| Лимон, сок выжат | 1/2 |
| Яйцо | 1 |
| Сливочное масло, мягкое | 150 г |
| Кайенский перец | |

Чтобы приготовить фарш из форели, влейте в небольшую кастрюлю сливки, вино, положите щепотку соли и лук-шалот. Доведите до кипения, готовьте 5 мин и дайте остыть. Положите лук-резанец, кервель и эстрагон. Положите в миску форель, яйцо и сливочное масло, тщательно перемешайте миксером, подмешивая в смесь травы. Правильно приправьте.

Положите в смеситель судака с яйцом, солью, шафраном, миндалем и сливочное масло. Смешайте, затем введите зеленые зерна перца.

Для приготовления фарша из лосося, сливки, щепотку соли, вино и лук-порей в течение 10 мин подогрейте на плите. Добавьте морковь и готовьте еще 10 мин. Положите грибы и лимонный сок, закройте крышкой и готовьте еще 5 мин. Дайте остыть. Положите в миксер лосось, яйцо, щепотку соли и сливочное масло. Добавьте туда же овощную смесь и щепотку кайенского перца.

Смажьте сливочным маслом прямоугольную фарфоровую форму. По очереди выложите слои трех фаршей по 2 см каждый, пока не используете приготовленные фарши. Сначала закройте фольгой, затем крышкой. Готовьте на водяной бане в прогретой до 180°С духовке 1,5 ч. Выключите духовку и дайте рулету в ней остыть, чтобы приготовление шло медленно. Груз на рулет не ставьте. Подавать к столу через 24 ч.

DANIEL BOUCHE
INVITATION A LA CUISINE BUISSONNIERE

## РЫБАЦКИЙ РУЛЕТ

*Terrine du Pecheur*

***От редакции.***
*Вы можете приготовить соус antiboise, соединив майонез с порезанными сырыми грибами, лимонным соком, чесноком, луком-шалот, мелко порезанными свежими травами и очищенными от семян и порезанными кубиками помидорами.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Филе судака, мелко порезанное | 200 г |
| Филе щуки, измельченное | 200 г |
| Угорь, очищенный от кожи и костей, измельченный | 200 г |
| Морские гребешки, без раковин, с икрой, порезанные кубиками | 6 |
| Яйца | 2 |
| Бренди | 2 ст. л. |
| Сметана или двойные сливки | 400 мл |
| Грибы, мелко порезанные | 100 г |
| Петрушка, мелко порезанная | 60 г |
| Лук-резанец | 30 г |
| Порезанный эстрагон | 2 ст. л. |
| Трюфель, порезанный мелкими кубиками (2 столовых ложки сока, если у вас консервированные трюфели, сохранить) | 30 г (один) |
| Фисташки, бланшированные и порезанные | 10 г |
| Соль и перец | |
| Мусс из водяного кресса (*с. 166*) или соус antiboise | |

Смешайте вместе всю измельченную рыбу. Добавьте яйца и бренди, тщательно охладите, введите постепенно сливки, охлаждая между добавлениями. Добавьте все оставшиеся ингредиенты и попробуйте на количество приправ. Выложите смесь в форму, смазанную сливочным маслом, закройте и готовьте на водяной бане в прогретой до 130°С духовке 1,5 ч или пока рулет не станет плотным. Дайте остыть и поставьте в холодильник. Подавайте с муссом из водяного кресса или с соусом antiboise.

PAUL-JACQUES LEVEQUE (EDITOR)
LES BONNES RECETTES DE LA CUISINE TOURANGELLE

## ПАШТЕТ ИЗ ТРЕСКИ

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Треска, очищенная от кожи и сбрызнутая уксусом | 500 г |
| Рыбный бульон (*с. 163*) | 500 мл |
| Корень сельдерея | 30 г |
| Петрушка | 30 г |
| Репчатый лук, большая луковица, порезанная | 1 |
| Соль | |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный | 90 г |
| Сухой хлеб или рогалик | 60 г |
| Взбитые яйца | 2 ст. л. |
| Картофельная мука | 1,5 ч. л. |
| Молотый имбирь | |
| Тертый мускатный орех | |
| Паприка | |
| Сухие панировочные сухари | 2 ст. л. |

10 мин варите без кипячения бульон с корнем сельдерея, петрушкой и половиной порезанной луковицы. Сохраните овощи; процедите бульон в другую кастрюлю, приправьте солью и варите в бульоне рыбу, пока она не будет легко отставать от костей. Выньте рыбу, дайте бульону стечь и выберите из рыбы все кости.

Положите свиной шпик в кастрюлю и поставьте на слабый огонь; когда шпик растопится, положите оставшийся репчатый лук. Потушите, пока он не станет мягким, но не давая луку зарумяниться.

Замочите хлеб в рыбном бульоне и отожмите. Истолките вместе рыбу, хлеб, тушеный лук и овощи из бульона. Добавьте яйца и картофельную муку, хорошенько перемешайте и приправьте по вкусу солью, имбирем, мускатным орехом и паприкой.

Смажьте жиром форму и посыпьте ее изнутри панировочными сухарями. Положите в форму рыбную смесь. Поставьте форму в большую кастрюлю, влейте воды до середины стенок формы, закройте кастрюлю крышкой и варите на пару́ 45 мин или пока рыбная смесь не станет плотной на ощупь. Так же можно выпекать рулет на водяной бане в прогретой до 180°С духовке. Чтобы подать блюдо горячим, выньте рулет из формы. Чтобы подать холодным, дайте рулету остыть в форме.

ZOFIA CZERNY
POLISH COOKBOOK

# ПАШТЕТЫ

## ЭЛЬЗАССКИЙ ПАШТЕТ

*Pâtè Alsocien*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная ветчина (половина — порезанная полосками, половина — измельченная) | 400 г |
| Постная телятина, порезанная полосками | 200 г |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Белое вино | 100 мл |
| Мадера | 4 ст. л. |
| Лук-шалот, мелко порезанный | 5 |
| Свиной шпик | 150 г |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*) | 600 г |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | 300 мл |

Положите полоски ветчины и телятины в чашу и приправьте солью и смесью специй; добавьте вино, мадеру и три порезанных шалота. Закройте крышкой и оставьте на 24 ч.

Смешайте порезанную ветчину, свиное сало, соль, смесь специй и оставшийся порезанный лук-шалот. Дважды пропустите смесь через мясорубку.

Раскатайте половину теста в прямоугольник 30 на 15 см. Разложите по нему половину измельченного мяса, оставив бордюр в 5 см. На фарш сверху положите маринованное мясо, чтобы получился слой высотой в 5 см. Закройте его остающимся фаршем и заверните края теста, чтобы мясо было частично закрыто. Раскатайте остающееся тесто, смочите завернутые края первого прямоугольника водой и положите сверху второй прямоугольник, прижав края так, чтобы они полностью склеились. Вырежьте небольшое отверстие посередине крышки из теста и поставьте в него маленький картонный цилиндрик, который будет выполнять роль дымохода.

Выпекайте паштет в прогретой до 200°С духовке около 45 мин или пока тесто не зарумянится. Когда паштет остынет, установите в отверстие его крышки воронку и влейте бульон. Поставьте паштет, дайте желе застыть.

PAUL BOULLARD — LA CUISINE AU COIN DU FEU

## ПИРОГ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И ВЕТЧИНЫ

По традиции в центре этого пирога находится слой яиц, сваренных вкрутую, но если пирог подается горячим (нестандартный способ приготовления на сегодняшний день, но необыкновенно изысканный), яйца крошатся, так что этот пункт можно спокойно пропустить.

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Тушеная телятина, обрезанная и порезанная кубиками, обрезки и несколько кусочков мяса сохранить | 500 г |
| Окорок или хребтовый бекон, порезать кубиками, шкурку снять и сохранить | 125—175 г |
| Яйца, сваренные вкрутую и порезанные ломтиками (необязательно) | 1—2 |
| Соль и перец | |
| Тертая кожура лимона | 1/2 ч. л. |
| Маленькие лавровые листы | |
| Вода | 450 мл |
| Песочное тесто (*с. 165*), приготовленное с лярдом и сливочным маслом | 500 г |
| Молоко | 2 ст. л. |
| Репчатый лук, маленькая луковица, разрезанная пополам | 1 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 1 |
| Зерна перца | 6 |

Положите слой половины телятины на дно блюда для пирога, емкостью в 900 мл; затем закройте его слоем бекона, порезанного кубиками. Следующим добавьте слой сваренных вкрутую яиц, если вы станете их использовать. Слегка приправьте солью и сильнее — перцем и посыпьте цедрой лимона. Повторите выкладывание слоев мяса и снова приправьте их солью и перцем, посыпая лимонной цедрой. Сверху положите лавровые листики и налейте 150 мл холодной воды. Если возможно, поставьте воронку для пирога в центре блюда.

Раскатайте тесто толстым слоем. Смочите ободок блюда. Отрежьте полоску теста, чтобы она могла пройти по ободку, придавите ее к своему месту. Закройте пирог оставшимся тестом, прижимая его к полоске теста на краю блюда, делая оборку, запечатывающую пирог. Оставьте верх воронки незакрытым. Если воронки нет, сделайте разрезы — две маленьких щели, чтобы мог выходить пар. Украсьте, если хотите, верх пирога обрезками теста. Смажьте поверхность теста молоком. Поместите блюдо с пирогом на противень и поставьте в прогретую до 200°С духовку.

Положите обрезки телятины и шкурку бекона в кастрюлю с луком, морковью, зернами перца, влейте 300 мл холодной воды. Доведите до кипения и кипятите на слабом огне около 15 мин. Перелейте этот бульон в маленькую кастрюлю.

Когда пирог пробудет в духовке 30 мин, уменьшите жар до 180°С и поставьте кастрюлю с бульоном в духовку с пирогом. Если тесто начнет очень быстро румяниться, закройте его промасленной жиронепроницаемой бумогой. Продолжайте выпекать пирог еще 1 ч 15 мин.

Процедите бульон, он должен быть крепким, с большим содержанием желатина, выпарьте до объема около 175 мл и влейте в пирог через воронку или щели в корочке. Присутствие бульона способствует образованию сока с очень приятным вкусом, если пирог подавать холодным. Если пирог будет использоваться в холодном виде, поставьте его в прохладное место, но не в холодильник, на 24 ч.

AUDREY PARKER
COTTAGE AND COUNTRY RECIPES

## МЯСНОЙ ХЛЕБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ВЕТЧИНЫ И ЯЗЫКА

Хорошим соусом для этого паштета служит домашний сыр, разбавленный простыми сливками со смесью порезанных корнишонов и водяного кресса.

*Для приготовления 2,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Языки барашков | 750 г |
| Телячья ножка | 500 г |
| Сырой бекон, одним куском | 750 г |
| Телятина, мелко измельченная | 1 кг |
| Белое вино | 300 мл |
| Bouquet garni | 1 |
| Мелко порезанный лук-шалот | 2 ст. л. |
| Порезанная петрушка | 1 ст. л. |
| Яйца, 1 слегка взбить с 2 ст. л. воды | 3 |
| Соль и перец | |
| Двойные сливки | 3 ст. л. |
| Песочное тесто (*с. 165*) для паштетов, с двумя яичными желтками | 500 г |
| Фисташки, бланшированные и разрезанные пополам, или фундук, порезанный ломтиками | 125 г |
| Грибы, приготовленные в сливочном масле с лимонным соком и порезанные тонкими ломтиками | 125 г |

*Блины:*

| | |
|---|---|
| Мука | 125 г |
| Соль | 1/4 ч. л. |
| Яйца | 2 |
| Молоко | 450 мл |

Положите в кастрюлю с вином языки барашков, телячью ножку и букетик трав для гарнира. Залейте водой, доведите до кипения и варите 1—1,5 ч или пока языки не станут мягкими. Выньте языки, дайте стечь остаткам жидкости, остудите и порежьте их кубиками по 2,5 см. Тем временем варите в воде бекон, около 1 ч или пока он не станет мягким. Выньте, дайте воде стечь, остудите и порежьте на кубики по 2,5 см.

Приготовьте фарш из телятины, смешав измельченную телятину, лук-шалот, петрушку и невзбитые яйца. Приправьте солью и перцем, затем влейте сливки и все перемешайте.

Для приготовленния блинчиков просейте муку и соль в чашу, введите яйца, затем влейте молоко, чтобы получилось жидкое однородное тесто. Испеките из него много тонких блинов, слегка подрумяненных с обеих сторон, положите приготовленные блины на чистую материю и остудите.

Раскатайте тесто и возьмите две трети, чтобы выложить смазанную маслом форму для выпекания хлеба 30×11 см. Края теста не должны доходить до края формы на 1 см.

Внутри выложите слой тонких блинов внахлест, так чтобы закрыть все тесто, которым была выложена форма. Закройте этот слой слоем фарша из телятины, плотно уложив его по углам. Толщина слоя фарша на дне формы и по ее стенкам должна составлять 2,5 см. Этот слой посыпьте орехами.

Чередуя, плотно уложите слой кубиков из языка и бекона в фарш. Выложите новый ровный слой фарша, закройте его грибами и орехами, затем снова положите слой фарша и слой языка и бекона. Выровняйте, разложив сверху остающиеся грибы и орехи, и закройте слоем фарша.

Сверху выложите слой блинов, затем крышку из теста. Украсьте крышку насечками, смажьте взбитыми яйцами, чтобы края насечек слипались. Смажьте взбитыми яйцами края пирога и заверните края теста внутрь, соединяя концы с образованием декоративного рисунка. В нескольких местах проткните крышку пирога вилкой и сделайте отверстие в центре, чтобы мог выходить пар. Положите поверх этого отверстия комочек теста, но не скрепляйте его яйцом. Остальную поверхность пирога смажьте взбитыми яйцами. Выпекайте пирог в прогретой до 180°C духовке 1,5 ч. Дважды за время приготовления в духовке смажьте поверхность пирога взбитыми яйцами; если тесто румянится слишком быстро, закройте его листом промасленной бумаги.

Дайте пирогу остыть в самой форме, перед тем как вынимать его. Перед тем как подавать к столу, пирог надо хорошо охладить.

VICTOR MacCLURE
PARTY FARE

## ПАШТЕТ ИЗ ВЕТЧИНЫ

*Aufgezetzte Schinkenpastete*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Ветчина, прошедшая тепловую обработку, порезанная ломтиками | 180 г |
| Сырой бекон, измельченный | 200 г |
| Постная свинина или свинина и телятина, измельченные | 400 г |
| Яйца (2 слегка взбить, 1 желток отделить от белка) | 3 |
| Соль | 1/2 ч. л. |
| Паприка | 1 ч. л. |
| Бренди или мадера | 2 ч. л. |
| Хлебные рогалики, замоченные в воде и отжатые | 2 |
| Сливочное масло | 15 г |
| Порезанный репчатый лук | 1 ч. л. |
| Порезанная петрушка | 1 ч. л. |
| Песочное или пресное слоеное тесто (*с. 165*) | 500 г |

Скрепите бекон и свинину двумя взбитыми яйцами, смешайте с солью, паприкой, бренди или мадерой. Потушите отжатый хлеб в сливочном масле с луком и петрушкой около 5 мин. Положите все в мясную смесь.

Раскатайте одну треть теста и вырежьте прямоугольник со сторонами 25x15 см. Перенесите его на влажный противень. Положите на него слой фарша, оставив бордюр из теста шириной 2 см. Сверху положите слой ломтиков ветчины. Продолжайте выкладывать такие же слои, пока не используете все мясо.

Раскатайте оставшееся тесто, вырезав еще один прямоугольник, закройте им пирог сверху. Украсьте крышку пирога насечками. Смажьте края теста яичным белком и плотно соедините их. Сделайте одно или два небольших отверстия в крышке пирога и вставьте воронки из промасленной бумаги. Смажьте пирог яичными желтками. Выпекайте в прогретой до 180°C духовке 1 ч или пока корочка

не станет золотистой. Можно подавать и горячим, и холодным.

HENRIETTE DAVIDIS
PRAKTISCHES KOCHBUCH

## ПИРОГ ИЗ КОЛБАСНОГО ФАРША

*Gâteau á la Berrichonne*

Для приготовления пирога по этому рецепту вам потребуется глубокая пирожница, в которую входило бы 2,5 см начинки. Если вы собираетесь приготовить пирог для праздничного стола размером с колесо, вам потребуется пропорционально увеличить количество панировочных сухарей — 30 г на каждые 250 г мяса будет достаточно — и дополнительные 30 мин. для полного приготовления пирога в духовке.

В качестве альтернативного варианта, включающего бекон, купите шейную часть или плечевую часть свинины, в которой бы было высокое содержание сала по отношению к постному мясу, попросите мясника положить их в рассол на несколько часов или положите их в рассол сами (*рецепт, с. 164*). Этот мягкий посол улучшит вкус блюда.

Вы можете переложить слои мяса слоями тертого яблока, лука и картофеля, как это делается на севере Англии. Некоторые добавляют горох, так что в целом блюдо подается в удобной форме, идеально подходящей для пикников. Вкус будет лучше, если пирог подать теплым, нежели горячим. Конечно, пища, так часто используемая на открытом воздухе, может показаться слишком сухой для большинства людей в наши дни, поэтому сам автор при приготовлении не использует картофель.

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Жирная свинина | 250 г |
| Постная свинина | 350 г |
| Постный бекон | 125 г |
| Порезанная петрушка | 3 ст. л. |
| Тимьян | 1 ст. л. |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Четыре специи или тертый мускатный цвет | |
| Панировочные сухари | 2—4 ст. л. |
| Пресное слоеное или слоеное пышное тесто (*с. 165*) | 500 г |
| Яичный белок | 1 |
| Яичный желток, взбитый с 4 ст. л. воды | 1 |

Измельчите мясо. Приправьте петрушкой и тимьяном, солью и перцем. Добавьте небольшое количество «четырех специй» или мускатного цвета, но при этом в приправах должны преобладать травы. Положите панировочные сухари.

Раскатайте тесто. Выложите блюдо для пирога половиной всего количества теста и смажьте его яичным белком. Это даст возможность тесту не быть слишком сырым. Положите начинку, закройте остальным тестом, украсьте крышку пирога, защипните края и смажьте пирог глазурью из яичного желтка и воды.

Выпекайте пирог с колбасным фаршем в прогретой до 220°С духовке 15 мин, затем уменьшите жар до 180°С и выпекайте еще 30 мин.

JANE GRIGSON
CHARCUTERIE AND FRENCH PORK COOKERY

## ВЕТЧИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

*Pasticcio di Proscuitto*

Этот рецепт взят из Книги V работ Бартоломео Скаппи, которая была опубликована в 1570 г. Этот том посвящен паштетам и тесту.

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Ветчина, прошедшая кулинарную обработку, одним прямоугольным бруском 7,5х7,5х15 см | 500 г |
| Постная телятина, порезанная тонкими ломтиками | 200 г |
| Красное вино | 200 мл |
| Соль и перец | |
| Молотая корица | 1/2 ч. л. |
| Молотая гвоздика | 1 |
| Тертый мускатный орех | 1/4 |
| Сливочное масло | 60 г |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*) | 250 г |

Нагрейте вино в кастрюле и положите туда половину приправ. Когда вино дойдет до точки кипения, опустите в него ветчину и варите, не доводя до кипения, около 30 мин, переворачивая ее несколько раз. Выньте ветчину, дайте жидкости стечь и посыпьте ее со всех сторон оставшимися приправами. Пожарьте телятину в сливочном масле несколько минут, поливая ее несколькими полными столовыми ложками вина, в котором готовилась ветчина. Дайте остыть.

Раскатайте тесто тонким слоем. Смажьте жиром форму для выпечки хлеба емкостью в 1 л и выложите ее тестом, оставив часть теста для крышки пирога. Поверх теста положите ломтики телятины. Сверху положите ветчину, полейте соком, в котором готовилась телятина, и поставьте «дымоход» из картона или фольги.

Выпекайте в прогретой до 190°С духовке 45 мин или пока корочка не станет золотисто-коричневатой. Дайте остыть, перед тем как нарезать пирог.

MASSIMO ALBERINI
CENTO RICETTE STORICHE

## ТУРИНСКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ПАШТЕТ

*Pate de Paques en Croute a le Tourangelle*

*Для приготовления 850 г:*

| | |
|---|---|
| Свиная грудинка, мелко порезанная | 250 г |
| Телячий эскалоп, порезанный полосками | 100 Г |
| Соль и перец | |
| Лук-шалот, очень мелко порезанный | 1 |
| Яйца (4 сваренных вкрутую, 1 слегка взбить) | 5 |
| Заливное (*с. 164*), приготовленное с небольшим количеством портвейна (необязательно) | |

*Тесто:*

| | |
|---|---|
| Мука | 200 г |
| Сливочное масло | 100 г |
| Сметана или двойные сливки | 100 мл |
| Соль | 8 г |

Поместите все ингредиенты теста в чашу и взбейте деревянной лопаточкой, чтобы получилось очень крутое тесто. Закройте чашу влажной материей и оставьте в холодном месте.

Тем временем смешайте вместе свинину, телятину, соль, перец и лук-шалот. Раскатайте тесто в большой прямоугольник. Сделайте из смеси цилиндр, яйца, сваренные вкрутую, при этом должны находиться в центре цилиндра, положите мясо на тесто. Смажьте края теста взбитым яйцом и украсьте полосками остатков теста. Вырежьте два небольших отверстия сверху и вставьте «дымоходы» из фольги.

Положите паштет на противень и выпекайте в прогретой до 200°С духовке 45 мин или пока верх паштета не зарумянится. Лучше подавать теплым, но также можно положить вокруг порезанное заливное с портвейном и подавать холодным.

PAUL-JACQUES LEVEQUE (EDITOR)
IES BONNES RECETTES E LA CUISINE TOURANGELLE

## ЧЕШИРСКИЙ ПИРОГ СО СВИНИНОЙ

***От редакции.***
*Пример, как придать форму поднимающейся корочке из теста, приготовленного на горячей воде, приведен на с. 64. Растаянное мясное желе (рецепт, с. 164) можно налить через отверстие в крышке пирога после того, как приготовленный пирог охлаждался в течение ночи. Пирог потом нужно поставить снова охладиться, чтобы застыло желе, перед тем как подавать к столу.*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Передний окорок свинины без костей, измельченный или очень тонко порезанный | 1 кг |
| Репчатый лук, очень тонко порезанный | 125 г |
| Коричневый сахар | 1 ст. л. |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Тесто на горячей воде (*с. 165*) | 500 г |
| Среднего размера яблоки, без кожуры, сердцевины и порезанные ломтиками | 3 |
| Сухой сидр | 150 мл |
| Яйцо, взбитое | 1 |

Перемешайте свинину и лук, добавьте сахар и приправы. Попробуйте поджарить кусочек и попробовать на количество приправ. Используйте основное количество теста, чтобы сделать поднимающуюся корочку для пирога. Положите слой свинины и лука на оболочку из теста, затем слой яблок и так далее, пока все не используете, заканчивая слоем свинины. Влейте сидр сверху и закройте крышкой из теста. Украсьте пирог насечками и вырежьте отверстие посередине. Смажьте взбитыми яйцами. Выпекайте в прогретой до 180—190°С духовке 1 ч 15 мин.

SIMONE SEKERS
PATES, TERRINES AND POTTED MEATS

## ЛОПАТКА С ТРАВАМИ

***От редакции.***
*Чтобы вслепую выпечь отслаивающуюся верхнюю корку паштета, раскатайте 500 г пресного слоеного теста (рецепт, с. 165) и используйте его, чтобы выложить две формы для выпечки пирогов с начинкой из ягод и плодов. Прижмите жиронепроницаемую бумагу к тесту и наполните форму сухой фасолью или рисом. Поставьте обе формы в прогретую до 190°С духовку и выпекайте 10 мин или пока тесто не осядет, но не изменит цвет. Выньте фасоль и рис, пусть корочка из теста остынет. Иссоп — это растение с яркими синими цветами, близкое к тимьяну и майорану.*

*Для приготовления двух пирогов с начинкой из ягод и плодов по 20 см:*

| | |
|---|---|
| Свиная лопатка, порезанная большими кусочками | 1,5 кг |
| Порезанный иссоп и шалфей | 1 ч. л. (каждого) |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Финики без косточек и тонко порезанные | 250 г |
| Смородина | 250 г |
| Кедровый орех | 45 г |
| Яичные желтки | 8 |
| Сахар | 30 г |
| Молотый имбирь | 1 ч. л. |
| Соль | 1 ст. л. |
| Порошок шафрана, смешанный с 1 ст. л. воды | 1/4 ч. л. |
| Корочки из теста, выпекаемые вслепую | 2 |

Залейте куски свинины водой и варите, не доводя до кипения, 1,5 ч или пока мясо не станет легко отделяться от костей. Снимите мясо с костей и порежьте кубиками.

Процедите 300 мл жидкости, в которой варилась свинина. Доведите ее до кипения и бросьте в нее порезанные травы. Когда жидкость снова начнет кипеть, выньте травы шумовкой и положите их к свинине. Добавьте финики, смородину и кедровый орех.

Сбейте яичные желтки с сахаром, имбирем, солью и шафраном. Положите их к свинине и хорошо перемешайте. Заполните корочку из теста приготовленной смесью и выпекайте в прогретой до 190°С духовке 35—40 мин, или пока начинка не станет плотной. Подавайте пироги со свининой и начинкой из плодов горячими или холодными.

THOMAS AUSTIN (EDITOR)
TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

## ПИРОГ СО СВИНИНОЙ

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свинина, после кулинарной тепловой обработки, без костей, порезанная кубиками | 500 г |
| Слоеное пресное тесто (*с. 165*) | 500 г |
| Маленькие луковицы репчатого лука, немного проваренные и порезанные | 3 |
| Большое яблоко, без кожуры и сердцевины, порезанное тонкими ломтиками | 1 |
| Соль и перец | |
| Сахар | 1 ч. л. |

Смажьте жиром овальную низкую форму для выпечки и выложите раскатанным тестом. Разложите по нему свинину, лук и в последнюю очередь слой яблок; приправьте по вкусу солью и перцем и посыпьте сахаром. Смочите края теста водой и закройте тонким слоем раскатанного теста. Сделайте разметку пирога квадратиками, по 7,5 см каждый. Выпекайте в прогретой до 190°С духовке 45 мин или пока тесто не зарумянится. Подавайте горячим или холодным.

MRS. ARTHUR WEBB
FARMHOUSE COOKERY

## ТРАДИЦИОННЫЙ ПАШТЕТ С ЗАЙЧАТИНОЙ

*Pâtè de Lievre*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, без костей, мясо поясничной части и ног порезано полосками, кровь сохранить | 1 |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*) | 1 кг |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный полосками для шпигования | 100 г |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Постная телятина | 300 г |
| Сырой бекон, со снятой шкуркой | 300 г |
| Ломтики шпика для завертывания | 1 |
| Лавровый лист | 2 |
| Яичный желток, взбитый с 2 ст. л. воды | 1 |

Раскатайте три четверти теста в лист в виде овала толщиной 2 см. Поднимите края, чтобы получилась форма кошелька, и плотно уложите в створчатую овальную форму для паштета, чтобы края теста поднимались над краями формы. Раскатайте из оставшегося теста крышку для паштета.

Приправьте полоски шпика солью и смесью специй, прошпигуйте ими полоски зайчатины. Приправьте остальную зайчатину, телятину и бекон. Измельчите, затем истолките в ступке, добавляя сохраненную кровь зайца, чтобы получился однородный фарш.

Положите на тесто слой фарша. Сверху — полоски мяса зайца. Затем положите другой слой фарша, затем — мясо зайца и, наконец, последний слой фарша. Посыпьте его солью и специями, закройте шпиком для завертывания и положите сверху лавровые листья. Смочите края теста, закройте крышкой и запечатайте края. Обрежьте избыток теста. Раскатайте обрезки теста толщиной в 5 мм, вырежьте овал немного меньше самого блюда. Увлажните первую крышку из теста и положите тонкий овал из теста сверху. Сделайте отверстие посередине и смажьте взбитым яичным желтком. Сделайте по поверхности паштета надрезы лезвием ножа, чтобы на крышке получился рисунок. Выпекайте в прогретой до 190°С духовке в течение 1 ч 45 мин, защищая верх паштета бумагой, если будет необходимость, чтобы крышка не подгорела.

JULES GOUFFE
LE LIVRE DE CUISINE

## ПАШТЕТ ИЗ МЕЛКОЙ ДИЧИ

*Pâtè de Petite Venasion*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц, мясо отделить от костей, кости, печень и кровь оставить | 1 |
| Телятина, 250 г измельченные, остальное порезано полосками | 350 г |
| Колбасный фарш | 125 г |
| Бекас, без костей, мясо порезано полосками, кости оставить (необязательно) | 1 |
| Грудная часть курицы, порезанная полосками | 175 г |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | 1 л |
| Свиной хребтовый шпик (500 г — порезать кубиками, остальное — тонкими ломтиками) | 750 г |
| Репчатый лук | 1 |
| Лук-шалот (4 порезать) | 5 |
| Зубчик чеснока, порезанный | 1 |
| Трюфели, очищенные и порезанные кубиками, оболочки оставить | 2 |
| Соль и перец | |
| Тимьян | |
| Чабер | |
| Лавровый лист, раскрошенный | 2 |
| Смесь специй | |
| Тертый мускатный орех | |
| Яйца | 2—3 |
| Водка или бренди | 150 мл |
| Сырой бекон, порезанный полосками для шпигования | 60 г |
| Порезанная петрушка | 1 ст. л. |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*), (необязательно) | 500 г |

Разделите кости на фрагменты и положите в кастрюлю с остатками и обрезками мяса, положите кости бекаса, если используете и бульон. Варите, не доводя до кипения, 2 ч, чтобы приготовить крепкую выпаренную эссенцию из дичи.

Соедините переднюю четвертинку зайца и его печень с измельченной телятиной и колбасным фаршем.

Пропустите мясную смесь через мясорубку. Добавьте большую часть кубиков свиного шпика, репчатый лук, весь лук-шалот, чеснок и оболочки трюфелей. Снова пропустите через мясорубку. В качестве приправ положите соль, перец, тимьян, чабер, половину лавровых листьев, смесь специй и немного мускатного ореха. Положите все в большую ступку, добавьте кровь зайца, яйца и водку или бренди и истолките, чтобы получился однородный фарш. Подмешайте оставшиеся кубика свиного шпика, чтобы создать эффект мраморного рисунка.

Порежьте мясо поясничной части и задних ног кубиками, нашпигуйте их беконом, приправьте солью и перцем, положите также петрушку, один порезанный лук-шалот и немного тимьяна, оставшиеся лавровые листья и смесь специй.

Выложите смазанную сливочным маслом форму тестом, если вы его используете; выложите корку теста или форму

половиной ломтиков хребтового шпика. Затем положите слой фарша, слой кубиков мяса зайца, полоски телятины и куриные грудки, бекаса, если вы использовали его мясо, и трюфели. Повторите выкладывание этих слоев, заполняя все промежутки и зазоры фаршем. Закончите слоем фарша, смешанным с остатками порезанного лука-шалот. Закройте имеющимися ломтиками хребтового шпика. Закройте крышкой из теста, если вы его используете; вырежьте в ней отверстие и поставьте «дымоход» из свернутой рулончиком бумаги. Если вы не пользовались тестом, закройте форму крышкой.

Выпекайте в прогретой до 200°C духовке около 1 ч, пока сок не станет прозрачным. Дайте остыть не меньше получаса, затем процедите уменьшенный в объеме бульон и влейте его в форму или через воронку в паштет. Храните в прохладном месте, пока бульон не застынет.

E. AURICOSTE DE LAZARQUE
CUISINE MESSINE

## ПАШТЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

*Hasenpastete*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Поясничная часть зайца, без кожи и костей | 1 |
| Нога зайца, без кожи и костей | 1 |
| Свиной шпик или сырой бекон, порезанные полосками | 125 г |
| Мадера | 80 мл |
| Соль и перец | |
| Паприка | |
| Сырой бекон | 600 г |
| Постная телятина | 200 г |
| Постная свинина | 300 г |
| Яйца | 2 |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Смесь специй | |
| Бульон (*с. 164*), включая кости зайца, выпаренный до консистенции сиропа | |
| Слоеное пресное или песочное тесто (*с. 165*) | 500 г |
| Гусиная печенка, порезанная тонкими полосками | 1 |
| Трюфели или грибы, порезанные ломтиками | 1—2 |
| Яичные желтки | 2 |

Порежьте мясо поясничной части зайца на кусочки размером в два пальца в длину и ширину. Порежьте две полоски свиного шпика или бекона на маленькие «щепочки» и прошпигуйте ими мясо поясничной части. Положите нашпигованные куски мяса в чашу с 2 ст. л. мадеры, солью, перцем, паприкой. Оставьте мясо мариноваться в течение 1 ч.

Чтобы приготовить фарш, измельчите мясо ноги зайца с сырым беконом, телятиной и свининой, пропустите мясо через мясорубку два или три раза. Добавьте яйца, бренди, соль, смесь специй и достаточно бульона, чтобы получилась однородная смесь.

Раскатайте тесто и используйте две трети, чтобы выложить форму для выпекания хлеба или жаропрочное блюдо. Выложите слой фарша, чтобы закрыть дно и стенки, затем уложите слой маринованной зайчатины, слой фарша, слой полосок шпика или бекона, слой гусиной печенки и трюфелей или грибов. Продолжите выкладывание этих слоев, закончив слоем полосок шпика или бекона. Закройте крышкой из оставшегося теста. Защипните края теста. Вырежьте в крышке из теста одно или два отверстия и вставьте воронки из смазанной жиром бумаги. Украсьте крышку паштета насечками и смажьте яичными желтками. Выпекайте в прогретой до 200°C духовке 1,5 ч. Закройте крышку жиронепроницаемой бумагой, если тесто начнет слишком быстро румяниться.

Когда паштет будет готов, влейте оставшуюся мадеру через бумажные воронки. Оставьте постоять в прохладном месте.

HENRIETTE DAVIDIS
PRAKTISCHES KOCHBUCH

## ПИРОГ ИЛИ ПАШТЕТ С ЗОБНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ

*Если вы решили приготовить рулет, а не паштет, в этом случае не готовьте тесто. Закройте рулет двойным слоем фольги, снимите ее за 20 мин до окончания готовки, чтобы подрумянился верх. Оставьте на ночь остудиться под прессом.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Зобная железа, бланшированная и обрезанная, аккуратно разделенная на одинаковые доли | 500 г |
| Постная свинина или смесь телятины и свинины, мелко измельченные | 350 г |
| Твердый свиной хребтовый шпик, мелко измельченный | 250 г |
| Тонкие ломтики сырого хребтового бекона, мелко измельченные | 2 |
| Большие яйца, взбитые | 2 |
| Мука | 1,5 ст. л. |
| Двойные или простые сливки | 125 мл |
| Грибы, крупно порезанные | 125 г |
| Мелко порезанный репчатый лук | 2 ст. л. |
| Зубчик чеснока, толченый | 1 |
| Сливочное масло | 90 г |
| Соль и перец | |
| Тимьян | |
| Песочное тесто (*с. 165*) с использованием смеси сливочного масла и сала и 1 ст. л. сахарной пудры | 500 г |
| Яичный желток, взбитый с 1 ст. л. воды | 1 |

Смешайте все сорта измельченного мяса и добавьте к ним яйца, муку и сливки. Поджарьте грибы, репчатый лук и чеснок на сливочном масле на слабом огне 15 мин. Добавьте их к мясному фаршу и приправьте смесь солью, перцем и тимьяном.

Выложите форму для выпекания хлеба тестом, оставив достаточное количество для крышки. Около одной трети фарша выложите в форму; распределите половину железы поверх фарша двумя параллельными рядами. Используйте третью часть фарша для заполнения пространства между этими рядами и выкладывания слоя поверх железы. Сверху положите оставшуюся часть железы таким же образом и закройте ее остатком фарша. Доведите уровень рулета до края формы, чтобы удерживалась крышка из теста. Смочите край теста, положите крышку и соедините края вместе. Смажьте яичным желтком и украсьте полосками теста, выполненными в форме листьев. В крышке из теста сделайте отверстие для выхода пара. Выпекайте в прогретой до 180°C духовке в течение 1,5 ч, закрыв крышку из теста жиронепроницаемой бумагой, когда она начнет подрумяниваться. Подавайте пирог теплым.

JANE GRISSON
GOOD THINGS

## УТИНЫЙ ПАШТЕТ

*Pate de Canard*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, мясо порезано кубиками | 2 |
| Постная телятина, половина порезана кубиками, половина измельченная | 500 г |
| Постная свинина, порезанная кубиками | 250 г |
| Свинина с прожилками жира, измельченная | 250 г |
| Гусиная печень, толченая | 100 г |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 2 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 2 |
| Веточка тимьяна | 2 |
| Петрушка | 30 г |
| Сухое белое вина | 500 мл |
| Бренди | 3 ст. л. |
| Соль и перец | |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*) | 500 г |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | |

Положите мясо, порезанное кубиками, в чашу с репчатым луком, морковью, тимьяном, петрушкой, вином и бренди. Маринуйте два дня.

Смешайте измельченное мясо, толченую гусиную печень, соль и перец. Выньте мясо из маринада и дайте жидкости стечь. Перемешайте его с фаршем. Попробуйте на количество приправ.

Выложите форму для паштета тестом и положите в него мясную смесь. Закройте крышкой из теста, сделайте в ней два отверстия и вставьте в каждое свернутый листик картона для выпускания пара. Выпекайте в прогретой до 170°C духовке около 1 ч. Дайте остыть и влейте немного растаянного бульона через эти отверстия. Охладите, чтобы желе застыло.

FERNAND POINT
MA GASTRONOMIE

## ПИРОГ ИЗ УТКИ

***От редакции.***
*Этот рецепт взят из классической английской кулинарной книги, впервые опубликованной в 1808 году. Адаптирован.*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей | 1 |
| Курица, без костей | 1 |
| Маринованный телячий язык, вымоченный, варенный от 2,5 до 3 ч и очищенный от кожи | 1 |
| Фарш (*с. 162*) (необязательно) | 250 г |
| Соль и перец | |
| Молотый мускатный цвет | |
| Молотый душистый перец | |
| Песочное тесто для паштетов или тесто на горячей воде | 500 г |

Приправьте тушки птиц солью, перцем, мускатным цветом и душистым перцем. Вложите телячий язык в курицу, а курицу — внутрь утки. Плотно уложите; кожу ног вверните внутрь. Поверхность птицы должна быть совершенно ровной. Если потребуется, пространство между птицей и корочкой можно заполнить мелко порубленным фаршем.

Выложите блюдо для пирога тестом и закройте им уложенную сверху птицу, или положите птицу и поднимающееся тесто на горячей воде. Закройте крышкой из теста и украсьте ее насечками. Выпекайте в прогретой до 170°C духовке 2,5 ч или пока сок не станет прозрачным. Если тесто начинает румяниться слишком быстро, закройте крышку пирога листом влажной жиронепроницаемой бумаги.

MRS. RUNDELL
DOMESTIC COOKERY

## УТИНЫЙ ПАШТЕТ С ОЛИВКАМИ

*Croute au Canard et aux Olives*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Утка, без костей, порезанная | 1,5 кг (одна) |
| Филе свинины, порезанное | 100 г |
| Соль, перец, паприка, тимьян, тертый мускатный орех и растертый лавровый лист | 1/2 ч. л. (каждого) |
| Водка или бренди | 4 ст. л. |
| Зеленые оливки, без косточек | 250 г |
| Яйца, один желток отделен от белка | 2 |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*) | 500 г |
| Ломтики свиного хребтового шпика | 2 |

Перемешайте мясо утки и филе свинины со всеми приправами, водкой или бренди, оливками, одним яйцом и яичным желтком.

Смажьте сливочным маслом форму для выпекания хлеба. Раскатайте тесто толщиной 5 мм. Вырежьте прямоугольник, достаточный, чтобы выложить дно формы и закрыть 2/3 стенок формы. Другой прямоугольник приготовьте для крышки паштета. Выложите форму прямоугольным листом

теста, образуя складки в углах. На дне поместите ломтик свиного шпика, затем положите смесь с мясом утки. Закройте вторым ломтиком шпика, затем крышкой из теста. Смочите края теста и соедините края теста крышки и стенок паштета. Сделайте щель в крышке и смажьте крышку яичным белком. Выпекайте в прогретой до 190°С духовке 45 мин. Подавайте паштет холодным с салатом из листьев салата-латук или одуванчиков.

ELIANE THIBAUT COMELADE
LA CUISINE CATALANE

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГА С ГУСЯТИНОЙ

***От редакции.***

*Этот рецепт дошел до нас из английской поваренной книги XVIII века и приписывается Ханну Глассу. Как вынуть кости из гуся и курицы, описано на с. 36. Вместо тех приправ, которые используются в этом рецепте, птицу можно мариновать высушенными травами, солью, перцем и бренди. Фарш можно использовать для выкладывания дополнительных слоев, заполняя пространства между плотными мясными слоями. Если тесто будет раскатываться с трудом, его можно прижать руками, как показано на с. 66.*

*Для приготовления 7,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Большой гусь, без костей | 1 |
| Большая курица, без костей | 1 |
| Маринованный говяжий язык, вымоченный, варенный в течение 6—8 ч, очищенный от кожи и обрезанный | 1 |
| Молотый мускатный цвет | 1,5 ч. л. |
| Перец | 1,5 ч. л. |
| Соль | 1 ст. л. |
| Сливочное масло | 250 г |
| Тесто на горячей воде для получения корочки (*с. 165*) | 3,5 кг |

Смешайте вместе мускатный цвет, перец и соль, приправьте смесью гуся и курицу, затем положите говяжий язык в курицу, курицу в гуся, а гуся в форму, где он обычно готовится. Разложите сливочное масло по поверхности гуся.

Раскатайте 2/3 теста, в центре положите гуся и поднимите края теста стенками вокруг гуся. Раскатайте остальное тесто и сделайте из него крышку. Положите ее поверх гуся. Защипните края стенок и крышки, проделайте в ней отверстие и выпекайте в прогретой до 200°С духовке 15 мин. Затем убавьте жар до 170°С и выпекайте еще 4 ч, (закрыв верх теста алюминиевой фольгой, если он будет слишком быстро подрумяниваться). Этот пирог замечателен на вкус как в горячем, так и в холодном виде.

THE ART OF COOKERY, MADE PLAIN AND EASY

## ПИРОГ ИЗ СВЕЖЕГО МЯСА ГУСЯ

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Молодой гусь, без костей | 2 |
| Соль и перец | |
| Молотый мускатный цвет | |
| Душистый перец, молотый | |
| Сливочное масло, мягкое | 125 г |
| Тесто для получения хрустящей корочки (*с. 165*) (дополнительно) | 250 г |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) (дополнительно) | |

Хорошо приправьте гусей солью и перцем, мускатным цветом и душистым перцем. Положите одного гуся внутрь другого и как можно плотнее их спрессуйте, повернув ножки вовнутрь.

Выпекайте в прогретой до 170°С духовке 2 ч или пока сок не станет прозрачным, а тесто не зарумянится. Дайте остыть и, если нужно, влейте бульон с высоким содержанием желатина; пирог охладите, чтобы бульон, перед тем как подать к столу, застыл.

MRS. RUNDELL
DOMESTIC COOKERY

## ПАШТЕТ ИЗ ОСТАТКОВ КУРИЦЫ

*Pâtè Froid de Voilaille à la Ménagère*

*Для приготовления 1,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Куриное мясо без костей и кожи после кулинарной тепловой обработки, мелко порезанное | 500 г |
| Соль и перец | |
| Грибы, пожаренные в 30 г сливочного масла, порезанные | 125 г |
| Йоркская ветчина, порезанная полосками | 125 г |
| Постная свинина, измельченная | 250 г |
| Свиной шпик, измельченный | 250 г |
| Смесь специй | |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*), приготовленное со сливочным маслом, салом и 4 яичными желтками | 850 г |
| Яйцо, взбитое с 2 ст. л. воды | 1 |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | 200 мл |

Приправьте мясо курицы солью и перцем, смешайте с грибами и ветчиной. Истолките в ступке измельченную свинину вместе со свиным шпиком, приправьте солью, перцем и смесью специй, пропустите фарш через сито.

Смажьте сливочным маслом круглую или овальную форму для паштета и выложите ее тестом. Выложите дно и стенки формы слоем свиного фарша толщиной 1 см. Положите на дно слой куриного мяса, затем слой фарша. Продолжайте выкладывание слоев, пока не заполните форму. Сверху положите крышку из теста, смочите края и защипните их с краями стенок из теста, чтобы запечатать паштет. Украсьте верх насечками и покройте сверху глазурью из взбитого яйца. В центре крышки из теста вырежьте отверстие.

Выпекайте в прогретой до 180°С духовке. Выньте паштет из формы и дайте остыть. Влейте бульон через отверстие в крышке паштета и охладите, чтобы бульон застыл.

LE CORDON BLEU

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ

*Pâtè de Volaille*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Одна курица, без костей | 1,2 кг |
| Постная телятина без костей | 400 г |
| Сырой бекон, шкурка срезана | 400 г |
| Песочное тесто для паштетов (*с. 165*) | 1 кг |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный ломтиками или полосками для шпигования | 100 г |
| Лист шпика для обертывания | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Яичный желток, взбитый с 1 ст. л. воды | 1 |

Раскатайте 3/4 теста в лист овальной формы толщиной 2 см. Поднимите края теста, чтобы получилась форма кошелька или сумки. Выложите тестом овальную форму для паштета на петлях размерами в 20 см, хорошо прижав тесто к стенкам и дну формы; стенки из теста должны быть на 2 см выше, чем края формы. Толщина теста должна быть везде одинаковой, тогда во время приготовления паштет не потечет. Раскатайте оставшееся тесто и приготовьте из него крышку для паштета; отложите ее.

Приправьте телятину и бекон солью и смесью специй. Измельчите и исполките их в ступке, чтобы получился однородный фарш. Возьмите куриное мясо, снимите кожу. Приправьте полоски шпика для шпигования солью и специями и прошпигуйте ими куриное мясо. Поверх куриного мяса положите слой фарша. Скатайте куриное мясо в цилиндр.

Положите в форму, выложенную тестом, слой фарша толщиной в 2 см. Положите на него куриное мясо, скатанное цилиндром, и посыпьте двумя щепотками соли и специй. Закройте другим слоем фарша, уложив его в центре холмиком, оставив нетронутыми края теста. Поверх фарша положите лист шпика для завертывания и лавровый лист. Смочите края стенок из теста и закройте сверху крышкой из теста, края запечатайте, соединяя их большим и указательным пальцами. Обрежьте излишки теста и защипните его края.

Соберите обрезки теста, скатайте в шарик и раскатайте слоем толщиной 5 мм. Вырежьте овал в 17 см, чтобы сделать из него вторую крышку. Смочите первую крышку и положите поверх вторую. Проделайте отверстия в обеих крышках и смажьте поверхность паштета взбитым яичным желтком. Чтобы украсить паштет, кончиком ножа прорежьте в крышке глубокие щели. Выпекайте в прогретой до 180°С духовке 2 ч. Чтобы не дать паштету слишком подрумяниться, закройте его листом фольги. Для пробы на готовность введите перевязочную иглу через отверстие в крышке; она должна легко входить в паштет и выходить горячей на ощупь.

JULES GOUFFE
LE LIVRE DE CUISINE

## ПАШТЕТ МЭТРА ФЕРДИНАНДА ВЕРНЕРА

*Pâtè Pantin du Maitre Ferdinand Wernert*

*Этот рецепт можно улучшить, добавив трюфели, печень, домашнюю птицу или дичь.*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Телятина, кострец или мякоть верхней части говяжьего бедра (половина порезана полосками, половина — кубиками) | 500 г |
| Свежий свиной шпик, порезанный двумя большими тонкими ломтиками на 8 полосок, остальное — кубиками | 800 г |
| Постная сырая ветчина, порезанная на 8 полосок, остальное — кубиками | 250 г |
| Свиная вырезка, порезанная кубиками | 180 г |
| Смесь специй | |
| Соль и перец | |
| Тимьян | |
| Толченый лавровый лист | |
| Бренди | 100 мл |
| Яйца, взбитые | 2 |
| Слоеное пресное тесто (*с. 165*), приготовленное с 1 яйцом, 4 раза сложенное, охлажденное в холодильнике 12 ч | 900 г |

Соедините полоски телятины, свиной шпик и полоски ветчины на мелком блюде; приправьте смесью специй, солью, перцем, положите по щепотке тимьяна и лаврового листа. Хорошо перемешайте и влейте бренди. Маринуйте, пока смесь не будет готова к использованию, время от времени перемешивая.

Соедините свиную вырезку, кубики телятины, кубики свиного шпика и кубики ветчины. Приправьте смесью специй, солью, перцем, тимьяном и лавровым листом. Мелко измельчите в мясорубке или порубите вручную. Истолките измельченное или порубленное мясо в ступке и хорошо перемешайте, добавив взбитые яйца — одну столовую ложку взбитых яиц сохраните — и любой сорт бренди. Сварите в кипящей воде шарик из этой начинки и попробуйте на количество приправ.

Еще дважды сложите тесто. Раскатайте 3/4 всего количества теста в прямоугольник в 8 мм толщиной. Положите на противень.

В центре листа теста положите большой ломтик свиного шпика. Сверху положите слой начинки, затем свиной шпик, полоски телятины и ветчины, затем — второй слой начинки; продолжайте выкладывать слои, пока не используете все мясо. Закончите слоем начинки и закройте его другим слоем.

Слегка смочите по периметру края теста, поднимите их вдоль длинных сторон прямоугольника теста поверх свиного шпика, чтобы увлажненные края соприкоснулись, сожмите их слегка кончиками пальцев и защипните края.

Всю поверхность паштета смочите влажной кисточкой и положите сверху прямоугольник теста в размер паштета; края его обрежьте ножом, чтобы они могли подняться во время выпекания. Защипните края специальным приспособ-

лением или пальцами. Смажьте поверхность паштета оставленной столовой ложкой взбитого яйца. Украсьте крышку паштета насечками. Наконец, кончиком ножа сделайте два отверстия в тесте крышки и вставьте в каждое маленький кусочек промасленной бумаги, свернутый цилиндриком, для выхода пара. Выпекайте в духовке, прогретой до 200°С. Когда тесто зарумянится, примерно через 15 мин, — закройте паштет сверху слегка увлажненной жиронепроницаемой бумагой.

Паштет будет готов примерно через час, когда сок, выходящий из отверстия в крышке паштета, будет отвердевать, превращаясь в глазурь. Паштет можно подавать горячим, теплым и холодным; если будете подавать его горячим, разрезать будет труднее.

PAUL BOCUSE
THE NEW CUISINE

## ПОДУШКА КРАСАВИЦЫ АВРОРЫ

*L'Oreiller de la Belle Aurore*

***От редакции.***
*Этот паштет, по форме напоминающий подушку, назван в честь Клодин-Авроры Рекамье, матери Брилла-Саварин.*

*Для приготовления 5,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная телятина, половина порезана полосками, половина измельчена | 500 г |
| Куропатки, без костей, порезанные полосками, кости сохранить | 2 |
| Поясничная часть зайца, без костей, порезанная полосками, кости сохранить | 1 |
| Курица, без костей, мясо порезано полосками, кости и печень сохранить | 1 |
| Утка, без костей, мясо порезано полосками, кости и печень сохранить | 1 |
| Постная свинина, половина порезана полосками, половина измельчена | 500 г |
| Сырая ветчина, половина измельчена, половина порезана полосками | 250 г |
| Телячья зобная железа, бланшированная, обрезанная, прессованная, порезанная ломтиками | 2 |
| Свиной хребтовый шпик, измельченный | 250 г |
| Куриная печенка | 250 г |
| Говяжий костный мозг, порезанный | 125 г |
| Оливковое масло | 2 ст. л. |
| Белый винный уксус | 300 мл |
| Репчатый лук, порезанный кружочками | 2—3 |
| Большой пучок тимьяна | 1 |
| Соль и перец | |
| Грибы, порезанные | 125 г |
| Сливочное масло | 125 г |
| Трюфели, очищенные и порезанные кубиками, обрезки измельчены | 125 г |
| Яйца | 2 |
| Свежие хлебные крошки, приготовленные в бульоне (*с. 164*) до образования однородной пасты | 60 г |
| Пышное слоеное тесто или пресное слоеное тесто (*с. 165*) | 1 кг |
| Фисташки, бланшированные и порезанные | 125 г |
| Яичные желтки, взбитые с 2 ст. л. воды | 2 |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*), приготовленный с добавлением костей, оставшихся при разделке птиц | |

Соедините все полоски мяса, кроме полосок ветчины, с ломтиками зобной железы, оливковым маслом, уксусом, луком, тимьяном. Посолите, поперчите. Маринуйте не менее 12 ч. Соедините измельченную телятину и свинину, свиной хребтовый шпик и измельченную ветчину. Приправьте.

Приправьте куриную печенку и грибы, готовьте их на 30 г сливочного масла примерно 5 мин. Остудите, истолките вместе с костным мозгом, пропустите через сито и добавьте туда обрезки трюфелей.

Перемешайте каждый фарш с одним яйцом, половиной панировочных сухарей и пастой на бульоне.

Раскатайте половину теста в большой квадратный лист толщиной 1,5 см. Положите его на противень. Приготовьте 10—12 рядов (по длине листа теста) полосок мяса, включая полоски ветчины, оставьте бордюр в 7,5 см со всех сторон. Между полосками мяса разложите кусочки трюфелей и фисташек.

Закройте этот слой фаршем из телятины и свинины. Приготовьте еще слой из полосок мяса, используя ломтики зобной железы, добавляя трюфели и фисташки, но без ветчины. Закройте слоем печеночного фарша. Продолжайте выкладывать аналогичные слои, пока не используете все мясо.

Раскатайте остающееся тесто и закройте им паштет. Смочите края теста и заверните нижний слой теста поверх верхнего слоя, запечатав защипами края теста, чтобы получилась узорчатая кайма. Укрепите края полоской теста, которая будет напоминать оборку подушки. Прорежьте пять отверстий в крышке паштета и вставьте в каждое отверстие кусочек картона.

Выпекайте паштет в прогретой до 180°С духовке 2 ч или пока вставленная шпилька не будет горячей на ощупь. Когда паштет слегка остынет, влейте распущенный бульон через отверстия в крышке. Дайте полностью остыть, затем охладите. Подавайте паштет на следующий день.

## ПОДУШКА ПРЕКРАСНОЙ АВРОРЫ

*L'Oreiller de la Belle Aurore*

***От редакции.***
*Этот вариант рецепта Люсьена Тандрэ принадлежит великому мэтру Александру Дюма. Паштет, приготовленный по этому рецепту, регулярно подавался в l'Hotel de la Cote d'Or, его ресторане в Солье (Бургундия). Вместо смеси из куриной и гусиной печени, предложенной здесь, можно воспользоваться пюре из куриной печени (с. 28).*

| *Для приготовления 5,5 кг:* | |
|---|---|
| Куриное мясо, без костей, грудная часть порезана полосками, мясо ножек измельчено, печень и кости сохранить | 1 |
| Постная телятина, половина порезана полосками, половина измельчена | 500 г |
| Ветчина после тепловой обработки, порезана полосками | 250 г |
| Куропатки, без костей, грудки порезаны полосками, мясо ножек измельчено, печень и кости сохранить | 2 |
| Утка, без костей, грудная часть порезана полосками, мясо ножек измельчено, печень и кости сохранить | 1 |
| Поясничная часть зайца, без костей и порезана полосками, обрезки измельчены, кости сохранить | 1 |
| Свиная грудинка, измельченная | 500 г |
| Свиной шпик, порезанный кусочками в толщину спички | 125 г |
| Куриная печенка | 250 г |
| Гусиная печень | 250 г |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Порезанный лук-шалот | 1 ст. л. |
| Белое вино | 100 мл |
| Анисовая водка | 1 ч. л. |
| Лимон, сок выжать | 1 |
| Оливковое масло | 2 ст. л. |
| Коньяк | 100 мл |
| Мадера | 100 мл |
| Сливочное масло | 30 г |
| Шпик для завертывания | 500 г |
| Трюфели, порезанные кубиками | 60 г |
| Фисташковые орехи, бланшированные и порезанные | 60 г |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*), приготовленный с использованием всех костей дичи и домашней птицы | |
| Пышное слоеное тесто или пресное слоеное тесто *с. 165*) | 1 кг |
| Яйцо, взбитое с 2 ст. л. воды | 1 |

Соедините куриные грудки, полоски телятины и ветчины. Приправьте солью и смесью специй, добавьте шалот, белое вино, анисовую водку, лимонный сок и 1 ст. л. оливкового масла.

В другой чаше соедините мясо куропатки, утки и зайца, порезанное полосками. Приправьте солью, влейте половину коньяка, половину нужного количества мадеры и оставшееся оливковое масло. Обе смеси оставьте мариноваться 24 ч, перемешивая их время от времени.

Чтобы приготовить светлый фарш, соедините измельченную курятину, телятину и половину измельченной свинины и посолите.

Для приготовления фарша темного цвета соедините измельченное мясо куропатки и ножек утки, обрезки зайчатины и оставшуюся свинину, посолите.

Пожарьте в сливочном масле кусочки свиного шпика, чтобы они подрумянились. Выньте шпик из кастрюли и в том же жире пожарьте куриную печенку и сохраненную печень дичи, пока они снаружи не потемнеют, оставаясь розовыми внутри, посолите, посыпьте перцем. Дайте стечь излишкам жира, влейте оставшийся коньяк и подожгите его. Влейте остальную мадеру, закройте кастрюлю и дайте остыть. Истолките смесь из печени курицы в ступке и пропустите ее через сито. Истолките ее снова с гусиной печенью. Смешайте половину этой смеси со светлым фаршем, а половину — с темным.

Выложите большую квадратную или прямоугольную форму шпиком для завертывания. Выложите его основание слоем темного фарша. Положите слой полосок мяса куриных грудок, телятины и ветчины, пересыпанные кусочками трюфелей и фисташками. Положите слой светлого фарша, потом — слой полосок мяса утки, куропаток и зайчатины, трюфелей и фисташек. Продолжайте выкладывать, чтобы чередование рядов выходило мозаичным на разрезе. Закончите слоем фарша. Закройте шпиком для завертывания, закройте форму крышкой и выпекайте в прогретой до 170°С духовке 4 ч или пока сок не станет прозрачным.

Оставьте рулет в прохладном месте или поставьте в холодильник на 2—3 дня. За день до использования паштета выньте его и снимите с его поверхности все следы жира и желе. Раскатайте тесто, положите половину его на противень и поместите в него паштет. Закройте оставшимся тестом. Украсьте края и один из углов насечками в тесте, чтобы паштет и его оболочка напоминали вышитую подушку. Смажьте поверхность взбитым яйцом и сделайте пять отверстий для выхода пара, вставив в каждое из них бумажную трубочку.

Выпекайте в прогретой до 220°С духовке 5—10 мин, затем убавьте жар до 190°С и выпекайте еще 1,5 ч или пока тесто не зарумянится и хорошо не поднимется в форме.

Пусть паштет остынет и станет тепловатым, после чего через отверстия в крышке влейте растаянный желатинный бульон. Когда паштет полностью остынет, охладите его в холодильнике, чтобы застыло желе.

Перед тем как подать на стол, разрежьте его пополам по длине, затем каждую половинку порежьте поперек ломтиками, чтобы был виден мозаичный рисунок начинки.

## КУЛЕБЯКА ИЗ ЛОСОСЯ

*Coulibiac de Saumon*

***От редакции.***
*Визига — это высушенная хорда осетра, который продается в банках в России и в некоторых специальных магазинах на Западе. Перед использованием замочите ее в большом количестве холодной воды на 2 ч. Затем дайте воде стечь, снова залейте водой и варите визигу 20 мин или пока она не станет мягкой, затем дайте воде стечь и порежьте. Гречневую крупу можно заменить вареным рисом.*

| Для приготовления 2 кг: | |
|---|---|
| Лосось или филе лососевой форели | 500 г |
| Вареная, порезанная визига | 250 г |
| Сливочное масло | 175 г |
| Лимон, сок выжать | 1 |
| Небольшой лук-шалот, мелко порезанный | 1 |
| Порезанная петрушки и укроп | 1 ч. л. (каждого) |
| Яйца (4 — сваренных вкрутую и порезанных ломтиками) | 6 |
| Гречневая крупа | 150 г |
| Соль | |
| Кипящая вода | 300 мл |
| Панировочные сухари | |

| Тесто для кулебяки: | |
|---|---|
| Свежие дрожжи | 20 г |
| Теплое молоко | 250 мл |
| Мука | 500 г |
| Яйца, взбитые | 4 |
| Сливочное масло, мягкое | 250 г |
| Соль | |

Чтобы приготовить тесто, разведите в молоке дрожжи. Сбейте с половиной муки, закройте и поставьте на 45 мин в теплое место, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Сбейте с яйцами, маслом, оставшейся мукой и небольшим количеством соли. Взбивайте осторожно, пока тесто не станет однородным и не будет прилипать к рукам. Закройте и оставьте постоять еще 45 мин или пока вдвое не увеличится в объеме.

Пожарьте лосось в 30 г сливочного масла с лимонным соком около 10 мин. Дайте остыть. Пожарьте визигу и шалот в 60 г сливочного масла 5 мин. Положите порезанные травы и готовьте еще 2 мин. Дайте остыть, затем смешайте с яйцами, сваренными вкрутую.

Смешайте гречневую крупу с яйцом. Слегка поджарьте зерна на среднем огне. Положите 30 г сливочного масла, немного посолите и влейте кипящую воду. Закройте и варите, не доводя до кипения, 20 мин или пока не выпарится вся вода. Помешайте вилкой, чтобы разделить зерна. Дайте остыть. На посыпанной мукой материи раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 1 см. В середине прямоугольника выложите слой смеси с визигой. Закройте слоем гречневой крупы и положите сверху лосось. Выложите слой гречневой крупы и еще один слой визиги. Заверните края теста поверх начинки, чтобы они соединились посередине, и хорошенько их защипните. Переверните промасленный противень над кулебякой. Поднимите материю и противень вместе, чтобы перевернуть кулебяку на противень так, чтобы «запечатанный» шов оказался внизу. Смахните излишки муки с теста и поставьте кулебяку в теплое место на полчаса.

Взбейте оставшееся яйцо и смажьте верх теста, посыпьте панировкой. Выпекайте в прогретой до 200°С духовке 45 мин или пока тесто не зарумянится и не будет готово.

Растопите оставшееся сливочное масло и смажьте им верх кулебяки; разрежьте кулебяку пополам по длине, затем разрежьте каждую половину поперек ломтиками (на 12 частей) и сдвиньте всю кулебяку на сервировочное блюдо.

A. PETIT
LA GASTRONOMIE EN RUSSIE

## ПАШТЕТ ИЗ ФОРЕЛИ

*Le Pâté de Poissons en Croûte*

Подавайте этот паштет со взбитой сметаной или двойными сливками, положите в них для вкуса хересный уксус и несколько капель лимонного сока. Если вы собираетесь подавать паштет теплым, замените рыбное заливное сливочным маслом, приготовленным на огне, чтобы оно стало орехово-коричневым по цвету, и приправьте несколькими каплями лимонного сока.

| Для приготовления 2 кг: | |
|---|---|
| Озерная форель, головы отрезать, почистить, снять кожу и порезать кусочками | 1 кг |
| Соль и перец | |
| Песочное тесто (*с. 165*) | 500 г |
| Мелко порезанный лук-резанец | 2 ст. л. |
| Фисташки, бланшированные | 50 г |
| Рыбный соус со взбитыми сливками (*с. 163*), приготовленный из щуки | 500 г |
| Рыбное заливное (*с. 163*) | 80 мл |

| Маринад: | |
|---|---|
| Оливковое масло | 250 мл |
| Букетик трав для гарнира | 1 |
| Лимон, сок выжать | 1 |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 1 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 2 |
| Эстрагон, базилик, кервель | 1 ч. л. (каждого) |

Смешайте вместе все ингредиенты маринада, положите в маринад рыбу и оставьте там на несколько часов. Затем слейте маринад в кастрюлю, доведите до кипения и варите в нем рыбу 5 мин, чтобы рыба оставалась плотной, но не потемнела. Выньте куски рыбы, удалите кости, посолите, поперчите.

Выложите форму тестом. Выложите слой кусочков рыбы, посыпьте луком-резанцом и фисташками, закройте слоем соуса со взбитыми сливками. Продолжайте выкладывать слои поочередно, закончив слоем соуса. Закройте все тестом, сделайте в центре отверстия и вставьте в них трубочки из картона или фольги. Выпекайте около 1 ч или пока тесто не подрумянится в прогретой до 180°С духовке. Влейте растопленное рыбное заливное через трубочки, оставленные в крышке паштета, и дайте остыть. Охладите и подавайте к столу.

RAYMOND THUILIER AND MICHEL LEMONNIER
LES RECETTES DE BAUMANIERE

## ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА

*Pâtè de Thon*

***От редакции.***
*Чтобы приготовить паштет по этому рецепту, варите свежего тунца в течение 5—10 мин с букетиком трав к гарниру,*

*луком и морковью, не доводя воду до кипения. Вы можете также использовать тунца, консервированного в растительном масле, подождав, пока с рыбы стечет масло.*

Для приготовления 2 кг:

| | |
|---|---|
| Тунец, слегка проваренный, без кожи и костей | 500 г |
| Рыбный соус со взбитыми сливками (*с. 163*) | 1 кг |
| Песочное тесто (*с. 165*) | 500 г |
| Трюфели, варенные в белом вине и порезанные кубиками | 3 |
| Мадера | 100 мл |

Раскатайте 2/3 теста и выложите им форму для хлеба. Проложите основание и стенки формы слоем рыбного соуса со взбитыми сливками и положите сверху несколько кусочков трюфелей. Затем положите тунца и закройте рыбу еще одним слоем того же соуса. Оставшиеся кусочки трюфелей положите сверху. Раскатайте оставшееся тесто для крышки и закройте ею паштет. Смочите края верхнего и нижнего листа теста и защипните их, чтобы запечатать паштет. Прорежьте в крышке паштета отверстия для выхода пара.

Выпекайте в нагретой до 180°С духовке 2 ч, закрыв тесто влажной жиропрочной бумагой, если тесто румянится слишком быстро. Остудите паштет и выньте его из формы; подавайте холодным.

JULES BRETEUIL
LE CUISINE EUROPEEN

## ПАШТЕТ ИЗ УГРЯ

*Pâtè d'Anguille*

***От редакции.***
*Техника подготовки угря представлена на с. 58. Чтобы предохранить от попадания в тесто сока начинки, перед тем как укладывать соус со взбитыми сливками, тесто можно выложить листом шпика для завертывания.*

Для приготовления 2,5 кг:

| | |
|---|---|
| Угорь, филе, без кожи, порезано полосками по длине формы, кости сохранить | 1,5 кг |
| Сливочное масло | 150 г |
| Грибы, порезанные | 100 г |
| Порезанный лук-шалот | 3 ст. л. |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Соль | 15 г |
| Белый перец | 1 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/2 ч. л. |
| Белое вино и бренди | 3 ст. л. (каждого) |
| Растительное масло | 3 ст. л. |
| Рыбный соус со взбитыми сливками (*с. 163*), сделанный из щуки; кости щуки сохранить | 500 г |
| Соленые анчоусы, вымоченные, филе истолочь с 50 г сливочного масла | 2 |
| Песочное тесто (*с. 165*) | 500 г |
| Яичный желток, взбитый с 1 ст. л. воды | 1 |
| Рыбное заливное, приготовленное из костей угря и щуки (*с. 163*) | 250 мл |

Растопите 125 г сливочного масла на сковороде и 5 мин пожарьте угря, грибы, лук-шалот, петрушку. Переложите массу в чашу, добавьте соль, перец, мускатный орех, влейте вино, бренди и растительное масло. Закройте крышкой и дайте остыть.

Смешайте рыбный соус со взбитыми сливками с анчоусовым маслом. Добавьте жидкости из смеси с угрем.

Выложите тестом прямоугольную форму. Выложите слой соуса со взбитыми сливками по дну и вдоль стенок формы, затем положите слой полосок филе угря. Продолжайте чередование этих слоев, пока не заполните форму, заканчивая слоем соуса. Распустите оставшееся сливочное масло и сбрызните им блюдо.

Положите сверху крышку из теста и защипните края крышки и стенок из теста. Украсьте листиками из остатков теста. Сделайте отверстие посередине крышки для выхода пара. Смажьте яичным желтком. Выпекайте в прогретой до 180°С духовке около 1,5 ч. Если корочка быстро румянится, закройте ее увлажненной бумагой.

Когда паштет остынет, влейте рыбное заливное через отверстие в крышке паштета. Охладите, чтобы заливное застыло, перед тем как подавать к столу.

# ГАЛАНТИНЫ И ЖЕЛЕ

## КУРИНЫЙ ГАЛАНТИН С ЗАЛИВНЫМ

*Galantine de Volaille à la Gelée*

*Для приготовления 1,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Вареная курица, без костей, мякоть отделить, не повреждая кожу, кости сохранить | 1 |
| Филе телятины, 125 г порезанные маленькими полосками, остальное — кубиками | 350 г |
| Свиной шпик, 150 г порезанные маленькими полосками, остальное кубиками | 750 г |
| Ветчина, порезанная маленькими полосками | 125 г |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Бренди | 125 г |
| Филе свинины, порезанное кубиками | 250 г |
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Сырые трюфели или трюфели после кулинарной обработки, порезанные на 4 части | 3 |
| Фисташки, бланшированные | 60 г |
| Шпик для обертывания | 350 г |
| Свиная шкурка | 60 г |
| Телячья ножка | 1 |
| Морковь, порезанная тонкими ломтиками | 2 |
| Репчатый лук, тонко порезанный ломтиками | 1 |
| Перец горошком | |
| Букетик трав для гарнира | 1 |
| Белое вино | 350 мл |
| Корнишоны | |

Порежьте кубиками мясо куриных грудок и положите в посуду с полосками телятины, свиного шпика и ветчины. Посолите, поперчите, добавьте смесь специй, половину указанного количества бренди и оставьте мариноваться на 1 ч.

Тем временем порежьте кубиками остальное мясо курицы. Соедините с кубиками телятины, кубиками свиного шпика и свиным филе. Мелко порубите, затем истолките смесь в ступке, чтобы получился однородный фарш. Добавьте яйца и остальное количество бренди; пожарьте небольшой кусочек фарша и попробуйте на количество приправ.

Разложите кожу курицы на материи. На кожу положите слой фарша. Закройте слоем маринованного мяса и разложите сверху кусочки трюфелей и фисташек. Продолжайте выкладывать аналогичные слои, пока не используете все ингредиенты.

Сшейте края кожи, чтобы удержать начинку. Закройте галантин шпиком для обертывания и заверните в материю. Завяжите материал с обоих концов и перевяжите галантин через равномерные промежутки.

Положите завернутый галантин в кастрюлю с куриными костями, свиной шкуркой, телячьей ножкой, морковью и луком. Добавьте перец горошком и букетик трав. Влейте вино, затем воду, чтобы уровень жидкости был немного выше уровня галантина. Слегка посолите, доведите до кипения и варите без кипячения, закрыв крышкой, 2 ч.

Выньте галантин и развяжите его. Заверните его в чистую материю, завяжите, положите в продолговатую форму и положите сверху груз в 10 кг. Оставьте остывать. Перед тем как подавать к столу, разверните галантин и обрежьте оба края. Процедите бульон, выпарьте до образования желе и положите это желе поверх галантина. Остудите. Поставьте в холодильник оставшийся бульон для застывания. Порежьте в качестве гарнира и положите к галантину желе, а также корнишоны.

PHILEAS GILBERT
LA CUISINE DE TOUS LES MOIS

## ГАЛАНТИН С ТРЮФЕЛЯМИ

*Galantine Truffée*

***От редакции.***
*О том, как вынуть кости из птицы для приготовления галантина, см. с. 78.*

*К этому рецепту, который первоначально принадлежал Реймонду Оливеру и был составлен для его друга Жана Кокто, автор добавляет трюфели.*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Жареная курица, без костей; кости и потроха сохранить, ножки бланшировать и снять кожу, шею переломить | 2—2,5 кг (одна) |
| Постная телятина | 500 г |
| Постная свинина | 500 г |
| Сливочное масло | 30 г |
| Растительное масло | 2 ст. л. |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 1 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 2 |
| Черешок сельдерея, порезанный ломтиками | 1 |
| Телячья ножка | 1 |
| Соль и перец | |
| Бренди | 4 ст. л. |
| Трюфели, порезанные кубиками | 2—3 |
| Большой тонкий лист шпика для завертывания | 1 |
| Мадера | 100 мл |

Нагрейте сливочное и растительное масло и слегка поджарьте лук, морковь и сельдерей. Переломите куриные кости и ножки и положите их вместе с шеей в ту же кастрюлю. Закройте крышкой и потушите около 15 мин. Положите те-

лячью ножку и залейте все водой. Закройте и, не кипятя, варите 2 ч.

Разложите на материале курицу без костей. Аккуратно вырежьте ножом большую часть мяса, включая грудку и филе бедренных частей. Измельчите мясо с телятиной и свининой. Приправьте изнутри кожу курицы, в основном перцем, слегка посолите и сбрызните бренди. Приправьте измельченное мясо и смешайте его с трюфелями.

Порежьте печень, сердце и желудок курицы, приправьте их и закатайте в полоску шпика, чтобы получился рулет по длине курицы.

По внутренней поверхности кожи курицы разложите измельченное мясо, сверху положите рулетик шпика и закройте остающимся фаршем. Сверните курицу, придав ей первоначальный вид, заверните в материю, аккуратно перевяжите с обоих концов и затем — посередине.

Процедите бульон из костей. Перелейте его в кастрюлю и положите туда галантин. Варите без кипячения 1,5 ч, дайте бульону остыть. Выньте галантин, разверните его, сполосните материю и снова заверните в нее галантин, связав концы. Положите галантин под пресс на 2 ч.

При необходимости осветлите бульон и варите без кипячения, не закрывая крышкой, 1 ч. Процедите его через материю. Влейте мадеры, перемешайте и дайте остыть. Поставьте в холодильник, чтобы образовалось желе.

Подавайте галантин порезанным круглыми ломтиками с крупными кусочками желе.

ROBERT COURITE
ZOLA A TABLE

## ГАЛАНТИН ИЗ КУРИЦЫ

*Galantive de Poularde*

***От редакции.***
*Способы удаления костей для приготовления галантина показаны на с. 78; способы осветления заливного — на с. 7. Еще один способ расположения начинки слоями показан на с. 80. Если в процессе приготовления галантин хорошо держит форму, то нет необходимости разворачивать его и заворачивать снова, перед тем как положить под пресс.*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Курица, без костей; кости и потроха (кроме печени) сохранить; большую часть мяса срезать с кожи и порезать кубиками | 2 кг (одна) |
| Свинина, мелко измельченная | 250 г |
| Телятина, мелко измельченная | 250 г |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный кубиками | 150 г |
| Постная ветчина после тепловой обработки, порезанная кубиками | 150 г |
| Язык после тепловой обработки, порезанный кубиками | 150 г |
| Соль, перец и смесь специй | |
| Трюфели, порезанные кубиками | 150 г |
| Фисташки, бланшированные | 30 г |
| Бренди | 100 мл |
| Яйца | 2 |
| Мясной бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*), приготовленный из костей и потрохов с 450 мл мадеры | 5 |

Чтобы приготовить фарш, истолките в ступке свинину и телятину вместе. Приправьте солью, перцем и смесью специй. (Чтобы получилась смесь мелко измельченного мяса, протрите смесь сквозь сито.) Смешайте порезанные кубиками куриное мясо, хребтовый шпик, ветчину, язык, трюфели и фисташки. Добавьте фарш, бренди и яйца. Хорошо перемешайте, если необходимо, добавьте приправ.

Разложите на столе курицу кожей вниз. Скатайте весь фарш в шар и положите его на курицу. Распределите фарш, придав ему форму прямоугольника. Заверните поверх него куриную кожу.

Опустите материю из грубого льна в воду и выжмите ее, затем разложите ее на столе и расправьте. Разложите ее так, чтобы один край, шириной примерно в 25 см, свешивался с края стола. Положите на материю галантин по ее длине в 10 см от края стола, грудной частью курицы вверх. Заверните галантин в материю так плотно, как только сможете. Оба конца перевяжите. Перевяжите галантин в трех местах, чтобы сохранить его форму.

Положите галантин в бульон, продожающий вариться без кипячения, на 1 ч 45 мин. Выньте галантин. Пусть постоит 15 мин, затем разверните. Прополощите материю в тепловатой воде и выжмите. Аккуратно разложите ее на столе и точно так же заверните в нее галантин еще раз. Пусть разрез курицы будет внизу. Завяжите галантин, положите его на твердую поверхность, а на него — дощечку с грузом. Оставьте остывать не менее чем на 12 ч.

Процедите приготовленный бульон, при необходимости осветлите и дайте остыть. Охладите заливное и порежьте его, при этом можно придать интересную форму для украшения галантина, подаваемого к столу.

PROSPER MONTAGNE
NEW LAROUSSE GASTRUNOMIQUE

## ГАЛАНТИН ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ КАПЛУНА

*Galantine de Poulard ou de Chapon*

***От редакции.***
*Если это блюдо подается горячим, автор предлагает покрыть его трюфелями, тушенными в сливочном масле, или соусом велуте (рецепт, с. 166), приготовленным на жидкости, в которой готовится это блюдо.*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Большие куры или каплуны, разрезанные вдоль позвоночника и без костей | 2 |
| Свиной хребтовый шпик (250 г — порезанные полосками, 125 г — тонкими ломтиками) | 500 г |
| Телячье вымя или говяжий костный мозг | 250 г |
| Грибы | 125 г |
| Трюфели или оболочка трюфелей, мелко порезанные | 60 г |
| Хлебный мякиш, замоченный в сметане | 125 г |

| | |
|---|---|
| Яичные желтки | 3—4 |
| Смесь трав | 1 ч. л. |
| Смесь специй | |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Репчатый лук, порезанный | 2—3 |
| Соль и перец | |
| Сырая ветчина, порезанная полосками | 250 г |
| Фисташки, бланшированные | 60 г |
| Большие ломтики постной говядины, хорошо отбитые | 4 |
| Репчатый лук, порезанный | 2 |
| Морковь, порезанная | 2 |
| Пастернак, порезанный | 1 |
| Бульон (*с. 163*) или вода | |

Снимая мясо с курицы, оставьте только тонкий его слой, прикрепляющийся к коже. Порежье мясо, свиной шпик, телячье вымя или говяжий костный мозг, грибы и трюфели. Истолките смесь в ступке, подмешав в нее хлебный мякиш и яичные желтки. Приправьте смесью трав, смесью специй, порезанной петрушкой, луком, солью и перцем.

Положите слой фарша на каждую из двух куриных кож. Полоски ветчины и свиного шпика обваляйте в смеси трав и специй. Поверх фарша положите слой приправленных полосок свиного шпика, ветчины, свиной шпик, фисташки, еще один слой фарша и так далее, пока не кончатся ингредиенты.

Заверните галантины так, чтобы начинка была полностью укрыта кожей. Завяжите каждый галантин в материю и плотно перевяжите его через определенные интервалы.

Возьмите кастрюлю или овальную кастрюльку достаточно большую, чтобы вместить оба галантина, и выложите ее ломтиками свиного шпика, ломтиками говядины, положите порезанный репчатый лук, морковь и пастернак. Приправьте смесью трав, специй, солью и перцем. Положите в нее галантины и закройте их слоем приправ, овощей, говядины и шпика. Влейте бульон или воду, чтобы закрыть галантины. Доведите до кипения и варите без кипячения 1,5 ч.

Выньте галантины и, дав воде стечь, разверните, чтобы подавать горячими. Если вы подаете галантины холодными, дайте им остыть под прессом. Процедите бульон и снимите жир, охладите так, чтобы он превратился в желе, и порежьте. Подавайте получившееся желе в качестве гарнира.

MASSIALOT
LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS

## МАЙОРКСКАЯ ИНДЕЙКА С ТРЮФЕЛЯМИ

*Pavo Trufado*

*Для приготовления 5 кг:*

| | |
|---|---|
| Индейка без костей, кости сохранить | 5,5 кг (одна) |
| Свинина или баранина без костей, порезанная полосками | 1 кг |
| Ветчина, порезанная полосками | 60 г |
| Сырой (соленый) бекон с прожилками, порезанный полосками | 60 г |
| Херес | 600 мл |
| Тертый мускатный орех | |
| Соль и черный перец | |
| Трюфели, порезанные; сок, если использовались консервированные трюфели, сохранить | 125 г |
| Морковь | 1 |
| Репчатый лук | 1 |
| Лавровый лист | 2 |
| Порошковый желатин | 1 ст. л. |
| Яичный белок | 1 |

Половину хереса влейте в неглубокое блюдо, достаточное, однако, чтобы вместить плотно уложенную индейку. Добавьте тертый мускатный орех и перец, уложите в блюдо индейку мясной стороной вниз и оставьте мариноваться в течение 1 ч.

Смешайте остаток хереса с мускатным орехом, солью, перцем и соком трюфелей, если использовались консервированные трюфели. Залейте этим маринадом свинину или баранину, ветчину и бекон. Оставьте мариноваться в течение 1 ч.

Выньте индейку и дайте жидкости стечь, сохраните маринад. Положите индейку кожей на доску. Осушите остальное мясо и заполните индейку свининой или бараниной, ветчиной и трюфелями. Соедините края индейки над начинкой и сшейте их. Заверните галантин в материю и завяжите, чтобы сохранить форму.

Положите в большую кастрюлю кости индейки, морковь, репчатый лук, лавровый лист и влейте небольшое количество хереса из оставшегося маринада. Положите туда же галантин и залейте водой. Доведите воду до кипения и варите без кипячения 1,5 ч.

Выньте галантин из кастрюли, разверните его и снова заверните в чистую материю. Завяжите оба конца и положите на галантин дощечку с грузом, подождите, пока он полностью остынет. Охладите.

Процедите около 500 мл бульона от индейки и снова нагрейте его в кастрюле с галантином и яичным белком. Когда бульон начнет закипать, процедите через материю, чтобы осветлить его. Остудите, затем охладите, пока бульон не превратится в заливное. Подавая к столу, украсьте галантин заливным.

GABRIEL SASTRE RAYO
LLIBRE DE CUINA DA C'AN CAMES SEQUES

## ГАЛАНТИН ИЗ ИНДЕЙКИ

*Galantine de Dinde*

Вы можете приготовить галантин и из другой птицы, откорректировав количество фарша и время приготовления пропорционально размерам используемой птицы.

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Индейка без костей, мякоть снять, не повреждая кожу | 3 кг (одна) |
| Колбасный фарш | 750 г—1 кг |
| Соль и перец | |

| | |
|---|---|
| Четыре специи | |
| Шпик для обертывания, порезанный длинными тонкими полосками | 100 г |
| Свиная шкурка | 250 г |
| Бульон (*с. 164*) или вода | |
| Морковь | 2 |
| Репчатый лук, одна луковица с тремя головками | 2 |
| Перец горошком | |
| Большой букетик трав | 1 |
| Портвейн | 4 ст. л. |

Порежьте мясо грудной и бедренных частей индейки полосками. Остальное мясо порежьте очень тонко, смешайте с колбасным фаршем и хорошо приправьте солью, перцем и четырьмя специями.

Расправьте кожу индейки и положите на нее поочередно полоски светлого и темного мяса, посолите, поперчите. Поверх положите полоски шпика для завертывания, затем фарш. Вверните кожу ножек и крыльев и сшейте края кожи, чтобы получилась большая сосиска.

Выложите на дно большой кастрюли свиную шкурку, опустите на нее галантин, залейте бульоном или водой, положите морковь, лук, перец горошком и букетик трав. Посолите, поперчите. Доведите до кипения, закройте крышкой и варите без кипячения 3 ч или пока галантин не станет плотным. Дайте остыть, пока бульон не станет тепловатым.

Выньте галантин, дайте бульону стечь, положите сверху дощечку с грузом в 1—2 кг. Дайте остыть.

Процедите бульон и снимите с него жир. Прокипятите для уменьшения объема, пока бульон не превратится в желе; остудите, влейте портвейн и перемешайте, поставьте в холодильник, чтобы желе застыло. Поставьте на 48 ч в холодильник и галантин, затем его можно подавать к столу с гарниром из кусочков желе.

ZETTE GUINAUDEAU-FRANC
LES SECRETS DES FERMES EV PERIGORD NOIR

## ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ ГОЛОВА

*Tête de Cochon en Ballon*

*Для приготовления 3 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова без костей | 1 |
| Соль и перец | |
| Смесь трав | 1 ч. л. |
| Смесь специй | |
| Порезанная петрушка | 3 ст. л. |
| Уэльский лук, порезанный | 3—4 |
| Колбасный фарш | 1 кг |
| Вареный говяжий язык, порезанный ломтиками | 250 г |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный ломтиками | 250 г |
| Сырая ветчина, порезанная ломтиками | 250 г |
| Фисташки, бланшированные | 60 г |
| Свиная шкурка | 250 г |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 2 |
| Морковь, порезанная ломтиками | 2 |
| Букетик трав к гарниру | 1 |
| Белое вино | 1 л |
| Бульон (*с. 164*) | около 1 л |

Аккуратно снимите со свиной головы все мясо и порежьте его кубиками. Хорошо приправьте солью, перцем, смесью трав и специй, петрушкой и уэльским луком, тщательно перемешивая смесь. Смешайте с колбасным фаршем.

Разложите кожу головы, положите сверху слой фарша. Затем чередуйте слои языка, свиного шпика, ветчины и фарша, посыпая каждый слой фисташками, солью, перцем, смесью трав и специй. Продолжайте выкладывать слои, пока не используете все ингредиенты, закончив слоем фарша. Заверните кожу вокруг начинки и сшейте, чтобы получился круглый шар. Плотно перевяжите его полосками материи.

Выложите большую кастрюлю свиной шкуркой, луком, морковью. Положите фаршированную голову, букетик трав, залейте вином и бульоном, чтобы голова была вся погружена в жидкость. Доведите до слабого кипения, закройте крышкой и варите без кипения 6—8 ч, добавляя при необходимости бульон. Выньте голову и дайте остыть. Снимите жир с бульона и дайте ему застыть в желе. Снимите нити, перевязывающие голову. Подавайте голову с гарниром из кусочков желе.

MARIN
LES DONS DE COMUS

## ГОЛОВА КАБАНА С ФИСТАШКАМИ

*Hure de Sanglier aux Pistaches*

***От редакции.***

*Техника приготовления головы кабана не отличается от техники приготовления головы свиньи, описанной на с. 86.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Голова кабана, бланшированная, очищенная, политая водкой или бренди и опаленная, кости сохранить | 1 |
| Мясо кабана, без костей, мелко порезанное | 200 г |
| Свежий свиной хребтовый шпик, мелко порезанный | 300 г |
| Большое яйцо | 1 |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Водка или бренди | 125 мл |
| Фисташки, бланшированные | 100 г |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Мелко порезанный лук резанец | 1 ст. л. |
| Листья шалфея | 4 |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Белое вино | 1 л |
| Свиная шкурка | 250 г |
| Букетик трав | 1 |
| Бульон | около 1 л |

Истолките однородной массой порезанные сорта мяса. Добавьте яйцо, соль, смесь специй, влейте половину водки или

бренди. Закройте крышкой и оставьте на 24 ч мариноваться. Добавьте фисташки.

Положите в блюдо голову кабана и посыпьте ее сверху перцем, смесью специй, петрушкой, луком-резанцом, положите шалфей, тимьян, полейте остатком водки или бренди и 150 мл вина. Закройте крышкой и маринуйте 24 ч.

Выньте голову и дайте жидкости стечь. Заполните ее фаршем и заверните в материю, придав голове первоначальную форму. Края материи сшейте.

Положите свиную шкурку и кости головы в большую кастрюлю, добавив соль, перец и букетик трав. Положите голову в кастрюлю. Влейте остаток вина и достаточно бульона, чтобы закрыть голову. Доведите до кипения и варите без кипячения 7 ч.

Выньте голову, дайте бульону стечь. Разверните ее и снова заверните в чистую материю, придав при необходимости первоначальную форму. Снова поместите в бульон, дайте остыть. Когда она полностью остынет, разверните голову и положите на плоское блюдо. Поставьте в холодильник. Снимите с бульона пену и процедите его, если это необходимо, выпарьте, чтобы бульон превратился в желе. Остудите бульон и используйте его для глазирования головы.

ROBERT COURTINE
ZOLA A TABLE

## ГАЛАНТИН ИЗ ФАЗАНА А-ЛЯ ЛОРЕНЦО

*Galantine de Faisan à la Lorenzo*

***От редакции.***
*Удалите кости фазана, как при приготовлении куриного галантина на с. 78.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Фазан, без костей, костяк сохранить | 1 |
| Печень крупных кур | 500 г |
| Куропатки, мясо снять и измельчить, костяк сохранить | 3 |
| Жирная свинина, измельченная | 500 г |
| Сливочное масло | 30 г |
| Соль | |
| Кайенский перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Яичные желтки | 4 |
| Репчатый лук, 1 порезанный и слегка поджаренный в сливочном масле, одна луковица с двумя зубками | 2 |
| Мелко порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Трюфели, разрезанные на четыре части | 125 г |
| Телячья ножка | 1 |
| Букетик трав для гарнира | 1 |
| Морковь, разрезанная на четыре части | 1 |
| Бульон (*с. 164*) | |
| Соус для заливного из дичи chaud-froid (*с. 166*), трюфели, порезанные кубиками, фисташковые орехи, вареный говяжий язык, белки яиц, сваренных вкрутую (дополнительно) | |

Пожарьте куриную печень в сливочном масле 2 мин или пока она не уплотнится, но еще не потемнеет. Оставьте половину печени и тщательно истолките другую половину.

Смешайте измельченную куропатку и свинину, сильно приправьте солью, кайенским перцем и мускатным орехом. Добавьте яичные желтки и истолченную печень, пропустите этот фарш через сито. Положите порезанный и пожаренный лук и петрушку.

Разложите фазана на столе кожей вниз. Срежьте половину филе грудок и положите это мясо на кожу равномерным слоем. Положите третью часть фарша, далее слой из половины оставленной печени и трюфелей. Сделайте еще один слой фарша, слой печени и трюфелей и последний слой фарша. Закройте начинку кожей фазана, закатайте галантин в салфетку; хорошо перевяжите концы и центр галантина.

Положите в большую кастрюлю костяк дичи, телячью ножку, луковицу с двумя зубками, букетик трав, морковь и галантин. Залейте бульоном, доведите до кипения и варите без кипячения на очень слабом огне 2,5 ч. Оставьте галантин на 1 ч остыть в бульоне, затем разверните и снова заверните его, положите сверху дощечку с грузом и дайте полностью остыть.

Когда галантин полностью остынет, разверните его и аккуратно обрежьте концы. Полейте соусом chaud-froid и охладите, пока соус не застынет. Украсьте кубиками трюфелей, фисташками, языком и яичным белком.

CHARLES RANHOFER
THE EPICUREAN

## СЕМЕЙНЫЙ СТУДЕНЬ

*Terrine Familiale*

*Для приготовления 1,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Говядина без костей, телятина и свинина | 500 г (каждого) |
| Телячья ножка | 1 |
| Бекон с прослойками жира | 250 г |
| Букетик трав для гарнира | 1 |
| Зубчики чеснока | 2 |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 1 |
| Красное вино | 300 мл |
| Соль и перец | |
| Мадера | 4 ст. л. |

Положите в кастрюлю телячью ножку, бекон, букетик трав, чеснок и лук, затем говядину, телятину и свинину. Влейте красное вино, залейте все холодной водой и доведите до кипения. Закройте и варите без кипячения 1,5 ч или пока мясо не станет мягким.

Выньте мясо, пусть стечет жидкость, сохраните оставшийся бульон. Выньте кости телячьей ножки, мясо ее измельчите вместе с другими сортами мяса. Приправьте смесь солью, перцем, добавьте мадеры и перемешайте, пока она не станет однородной. Положите в форму. Сделайте вилкой отверстия в мясной смеси. Влейте достаточно бульона, чтобы закрыть мясо. Остудите, затем студень охладите. Подавайте с салатом.

ROBERT J. COURTINE
LES DIMANCYES DE LA CUISINE

## МАЛЕНЬКИЙ СТУДЕНЬ

Раз попробовав, вы увидите, как много вариантов можно использовать при приготовлении по этому рецепту.

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиные ножки (если соленые — вымочить) | 2 |
| Четвертинки цыплят | 2 |
| Вода | около 2 л |
| Перец горошком | 1/2 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/4 ч. л. |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка майорана (дополнительно) | 1 |
| Репчатый лук (дополнительно) | 1 |
| Соль и перец (дополнительно) | |

Положите свиные ножки и четвертинки цыплят в большую тяжелую кастрюлю и с верхом залейте холодной водой. Медленно доведите до кипения. Дайте покипеть 5 мин. Тщательно снимите пену. Положите перец горошком, мускатный орех, лавровый лист, майоран, если вы им пользуетесь. Накройте крышкой и варите без кипячения 3 ч или дольше, пока мясо не будет отставать от костей. (Лук, если вы будете его использовать, можно добавить через 1 ч после начала готовки.)

Выньте мясо, процедите бульон, дайте ему немного остыть. Порежьте мясо маленькими кусочками; выньте все кости. Снимите с бульона жир и смешайте бульон с мясом, добавив, если нужно, соль и перец. Вскипятите все вместе несколько минут. Теперь в форму для пудингов емкостью 1,25 л, сполоснутую холодной водой, положите мясо и залейте его бульоном. Смесь можно разделить на несколько маленьких форм. Сразу же снимите жир с поверхности и поставьте на ночь в холодное место, чтобы застыл. Можно поставить также в холодильник, после того как студень охладится и застынет.

Чтобы легче было вынуть студень из формы, опустите ее на несколько секунд в горячую воду.

AUDREY PARKER
COTTAGE AND COUNTRY RECIPES

## СТУДЕНЬ

*Presskopf*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова с языком | 1 |
| Свиное сердце | 1 |
| Соль и перец | |
| Лимон, кожура натерта | 1 |
| Молотая гвоздика или мускатный цвет | 1/2 ч. л. |
| Белое вино | 150 мл |
| Белый винный уксус | 150 мл |

Залейте холодной водой свиную голову и язык, доведите до кипения, закройте крышкой и варите без кипячения 2,5 ч, пока они не станут мягкими. Затем выньте мясо и, удалив кости, порежьте маленькими кусочками. Продолжайте кипятить бульон, чтобы выпарить до густоты сливок, выпарив примерно наполовину. Приправьте соус солью, перцем, лимонной кожурой и гвоздикой или мускатным цветом. Влейте вино и уксус. Перемешайте мясо с соусом и доведите до закипания. Сполосните форму холодной водой и влейте в нее смесь. Остудите, охладите, оставив на ночь, и перед подачей к столу выложите из формы.

ANDREY L. SIMON
A CONCISE ENCYCLOPAEDIA OF GASTRONOMY

## СТУДЕНЬ ДЛЯ ЗАВТРАКА

Если свиной язык сварить, сняв затем кожу, его можно положить в центре формы и расположить вокруг мясо; это усилит впечатление и вкус студня.

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова, мозги и язык удалены, голова замочена в подсоленной воде, прополоскана | 1/2 |
| Говяжья голень без костей | 1 кг |
| Смесь специй для маринада | 1 ст. л. |
| Маленькие луковицы репчатого лука, порезанные ломтиками | 2 |
| Соль и черный перец | |
| Сахар Демерара | 1 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | |
| Веточка петрушки | |

Положите в большую кастрюлю свиную голову и говядину. Залейте водой; медленно доведите до кипения, прокипятите на сильном огне 5 мин, затем снимите пену. Завяжите специи для маринада и порезанный ломтиками лук в кусочек марли и положите его в кастрюлю. Всыпьте 1 ч. л. соли и сахара. Закройте крышкой и варите 2 ч без кипячения, пока все мясо не станет мягким. Осторожно переложите мясо на большое блюдо. Выньте все кости, большие и маленькие. Посыпьте мясо солью и перцем и умеренно — мускатным орехом. Измельчите мясо, затем влейте несколько ложек бульона и доведите мясо в кастрюле до точки кипения. (Следите, чтобы мясо не подгорело.) Выложите мясо во влажную форму, положите сверху тарелку с грузом. Когда остынет, выложите из формы, подавать с гарниром из петрушки.

MRS. ARTHUR WEBB
FARMHOUSE COOKERY

## СОМЕРСЕТСКИЙ СТУДЕНЬ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова | 1 |
| Рассол (*с. 164*) или 175 г соли, смешанной с 1 ч. л. селитры | 4 л |
| Морковь, порезанная ломтиками | 2 |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 1 |
| Репа, порезанная ломтиками | 2 |
| Лук-шалот, порезанный ломтиками | 3 |
| Букетик трав | 1 |
| Мускатный цвет, побеги | 2 |

| | |
|---|---|
| Ягоды гвоздичного дерева | 12 |
| Перец горошком | 4 |
| Гвоздика | 4 |
| Соль и перец | |

Положите свиную голову в рассол и посыпьте солью и селитрой. Оставьте на ночь. Голову хорошенько промойте, положите в кастрюлю и залейте холодной водой. Кипятите 2 ч или пока мясо не начнет отставать от костей.

Выньте кости головы и порежьте кубиками мясо, также порежьте уши и язык, сняв кожу. Положите кости снова в бульон, вскипятите. Положите овощи, букетик трав, специи и приправы, кипятите 1 ч, пока объем жидкости не уменьшится до 900 мл. Процедите бульон в другую кастрюлю. Положите туда кусочки мяса, если нужно, посолите, поперчите и доведите до кипения. Сполосните форму холодной водой и положите в нее мясо и выпаренный бульон. Когда остынет и застынет, можно подавать к столу.

KATHLEEN THOMAS
A WEST COUNTRY COOKERY BOOK

## СЫР ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ

***От редакции.***
*Рецепт рассола на с. 164, к нему можно добавить 1/2 ч. л. селитры.*

Сыр из свиной головы или так называемые студни и галантины вкуснее, чем просто слегка засоленное свиное мясо. Солевые компоненты дают лучший вкус, а селитра в рассоле придает мясу розовый цвет, без чего оно выглядит серым и неаппетитным. Пусть мясник даст вам полголовы с глазом и языком, но без мозгов, а также длинный скол свиной ножки, засоленной в течение двух дней, или засолите ее сами.

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова, мозг удален, голова засолена и вымочена в холодной воде 2 ч | 1 |
| Свиная ножка, засоленная и вымоченная в холодной воде 2 ч | 1 |
| Говяжья голень или бычья щековина | 500 г |
| Большая луковица | 1 |
| Большая морковь | 4 |
| Пучок петрушки | 1 |
| Лавровый лист | 2 |
| Перец горошком | 8—10 |
| Большой лук-порей или 2 черешка сельдерея | 1 |
| Маленькие зубчики чеснока | 2 |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Небольшой лимон, сок выжать | 1 |

Положите все мясо в очень большую кастрюлю с другими ингредиентами, кроме соли, перца и лимонного сока, залейте водой и варите без кипячения на очень слабом огне не меньше 4 ч. Чем медленнее они готовятся, тем лучше будет результат, так как, если варить на слишком сильном огне, свиная голова и говядина будут жесткими и волокнистыми.

Когда голова и ножки будут готовы (мясо должно отставать от костей при касании), переложите их и говядину в чашу. Процедите бульон. Как только они достаточно остынут, чтобы можно было взять в руки, снимите оболочку с языка, а также с головы, где кожа грубая — вокруг глаз и на мордочке. Уберите все хрящи. (Для студня одинаково важно и то, что вы убираете, и то, что остается.)

Порежьте все свиное мясо и шкурку, которая осталась на ножках, и говядину. Порежьте язык на аккуратные маленькие ломтики. Попробуйте их на количество соли. Студень должен быть всегда очень хорошо приправлен, иначе он окажется пресным. Возможно, потребуются дополнительно свежемолотый перец, соль и лимонный сок. Последний ингредиент особенно важен при приготовлении холодных блюд из жирного мяса.

Теперь смешайте ломтики языка со всеми другими измельченными сортами мяса. Смеси будет достаточно, чтобы наполнить двухлитровую емкость, форму для рулета или для торта или, по вашему усмотрению, две — меньших размеров.

Влейте примерно 450 мл горячего бульона и оставьте остывать. Затем закройте жиронепроницаемой бумагой и тарелкой, которая соответствует внутреннему диаметру вашей формы. Поставьте на нее груз. Оставьте до следующего дня. Перед тем как выложить из формы, на несколько минут поставьте в чашу с горячей водой.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN

## СВИНАЯ ГОЛОВА В ЖЕЛЕ

*Tête de Porc en Gelée*

Подается в качестве первого блюда вместе с уксусной заправкой или с картофелем, вареным в мундире, — в качестве основного блюда.

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова | 1/2 |
| Свиная ножка | 1 |
| Телячья ножка | 1 |
| Свиная корейка без костей | 500 г |
| Букетик трав | 1 |
| Гвоздика | 1 |
| Лук-порей, порезанный | 2 |
| Репчатый лук, порезанный | 1 |
| Зубчики чеснока, порезанные | 3 |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Тертый мускатный орех | |
| Лавровый лист | 1 |

Положите мясо в большую кастрюлю; надрежьте кости головы, переломите их, чтобы они входили в кастрюлю. Положите букетик трав и гвоздику, залейте водой и доведите до кипения. Снимите пену и варите без кипячения 2 ч или пока мясо не начнет отставать от костей. Дайте остыть.

Процедите бульон, положите в него лук-порей, репчатый лук, чеснок, петрушку, мускатный орех, лавровый лист и перемешайте. Варите овощи 3—5 мин, до полуготовности.

Выньте из мяса все кости и порежьте мякоть. Перемешайте порезанное мясо с бульоном, снова доведите до кипения и варите еще 2 мин. Проверьте на количество приправ и выньте лавровый лист.

Перелейте смесь в емкость или форму для рулета, равномерно распределяя жидкость и мясо. Поставьте в холодное место, чтобы образовалось желе.

JOSEPH KOSCHER AND ASSOCIATES
LES RECETTES DE LA TABLE ALSACIENNE

## ГАЛАНТИН ИЗ МОЛОЧНОГО ПОРОСЕНКА

*Galantine de Cochon de Lait*

***От редакции.***
*Техника подготовки молочного поросенка (удаление костей, начинка и варка) описана на с. 82.*

*Для приготовления 5 кг:*

| | |
|---|---|
| Молочный поросенок, без костей, голову не разбирать, кости сохранить | 1 |
| Телячья печень, измельченная | 1 кг |
| Сырой бекон, измельченный | 1 кг |
| Яйца | 2 |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Смесь трав | |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный длинными узкими полосками | 250 г |
| Мясо дичи или курицы, порезанное тонкими ломтиками (дополнительно) | 500 г |
| Трюфели, порезанные ломтиками (дополнительно) | 100 г |
| Морковь | 500 г |
| Репчатый лук | 500 г |
| Большой букетик трав | 1 |
| Телячья ножка, расколотая | 2 |
| Белое вино | 1 л |
| Бульон (*с. 164*) | |

Смешайте телячью печень и бекон, положите яйца и приправьте солью, специями и травами. Разложите на столе молочного поросенка, положите слой половины фарша. Добавьте слой свиного хребтового шпика, затем ломтики дичи, курицы или трюфелей, если вы пользуетесь ими, закройте слоем оставшегося фарша. Зашейте брюшко поросенка и придайте ему естественную форму. Заверните в материю и завяжите, не перетягивайте, чтобы не изменить форму.

Положите поросенка в длинную кастрюлю, предпочтительнее в рыбацкий котелок, положите также морковь, лук, букетик трав, кости и телячью ножку. Влейте вино и бульон, чтобы закрыть все, и варите без кипячения на слабом огне, с закрытой крышкой 6—8 ч. Выньте поросенка, дайте бульону стечь. После того как поросенок остынет, снимите материю, в которую он был завернут. Подавайте холодным на блюде, покрытом салфеткой.

Жидкость или бульон, в котором готовился поросенок, можно обезжирить, выпарить и охладить, полученное желе использовать для гарнира.

GOMBERVAUX (EDITOR)
LA BONNE CUISINE POUR TOUS

## СВИНАЯ ГОЛОВА И НОЖКИ В ЖЕЛЕ

*Stoudiène ou Kholodetz*

*Подавайте это блюдо с редечным или горчичным соусом.*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная голова | 1/2 |
| Свиные ножки | 4 |
| Вода | 3 л |
| Соль | 1 ст. л. |
| Ягоды можжевельника | 10 г |
| Лавровый лист | 6 |

Положите все ингредиенты в кастрюлю, доведите до кипения и варите без кипячения 4 ч. Выберите кости и порежьте мясо на маленькие кусочки. Процедите бульон. Положите кусочки мяса в форму и залейте процеженным бульоном. Пусть застынет в холодном месте. Перед тем как подать к столу, выложите из формы.

H. WITWICKA AND S. SOSKINE
LA CUISINE RUSSE CLASSIQUE

## РУССКОЕ ЗАЛИВНОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Aspic de Poitrine à la Russe*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Телячьи ножки, бланшированные | 6 |
| Грудная часть телятины, бланшированная, порезанная на кусочки равных размеров | 1 |
| Репчатый лук | 1 |
| Морковь | 1 |
| Черешок сельдерея | 1 |
| Букетик трав | 1 |
| Соль и перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Гренки | |

*Соус из редьки:*

| | |
|---|---|
| Тертая редька | 125 г |
| Белый винный уксус | 2 ст. л. |
| Сквашенные сливки | 300 мл |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Порезанный укроп или фенхель | 1 ст. л. |
| Сахар | 1/2 ч. л. |

Положите телячью ножку и телятину в большую кастрюлю с овощами и букетиком трав. Залейте водой, доведите до кипения, закройте крышкой и варите без кипячения 1,5 ч или пока мясо не станет отставать от костей. Выньте мясо и дайте жидкости стечь. Бульон, в котором готовилось мясо, со-

храните. Выньте из мяса кости, порежьте мясо кубиками. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Процедите бульон и снимите с его поверхности жир. При необходимости — осветлите. Влейте в охлажденную форму небольшое количество бульона и снова охладите, чтобы бульон застыл. Положите в форму мясо, нарезанное кубиками, и залейте бульоном. Охладите, чтобы остыл.

За 10 мин до подачи к столу смешайте все ингредиенты соуса и добавьте щепотку соли. Выньте заливное из формы на сервировочное блюдо и положите вокруг гренки. Подавайте с соусом.

A. PETIT
LA GASTRONOMIE EN RUSSIE

## СТУДЕНЬ ИЗ ГУСЯ

*Fromage d'Oie*

Когда вы будете укладывать мясо в форму, между слоями можно разложить мелко порезанные петрушку, лук-резанец и эстрагон. Подавайте с корнишонами и другими маринованными овощами.

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Гусь, разделанный | 1 кг |
| Телячья ножка, половинка | 1 |
| Сухое белое вино | 1 л |
| Репчатый лук, порезанный ломтиками | 2 |
| Морковь, порезанная кружочками | 3 |
| Зубчики чеснока, порезанные ломтиками | 2 |
| Букетик трав с чабером | 1 |
| Соль и перец | |

Положите все ингредиенты в кастрюлю, добавив немного воды, если она не полностью покрывает мясо. Доведите до кипения, закройте крышкой и варите без кипячения 2 ч или пока мясо не будет отставать от костей.

Выложите форму фольгой. Снимите кожу с кусочков гуся и положите ее на дно формы внешней стороной к фольге. Снимите мясо с костей телячьей ножки и порежьте его кубиками. Уложите в форму мясо, перекладывая его ломтиками моркови. Плотно уложите смесь. Процедите бульон и медленно влейте его в форму, чтобы он заполнил все промежутки. Сверху положите дощечку с грузом. Оставьте остыть, затем поставьте на ночь охладить. Перед тем как подавать к столу, выньте студень из формы и порежьте ломтиками.

JACQUELINE GERARD
BONNES RECETTES D'AUTREFOIS

## МРАМОРНЫЙ РУЛЕТ

*Marblre*

*Для приготовления 4,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиная нога без костей, мясо порезанное кубиками | 3 кг |
| Сырая ветчина, порезанная кубиками | 500 г |
| Сырой бекон с прослойками жира, порезан кубиками | 500 г |
| Вареная ветчина, порезана кубиками | 500 г |
| Маринованный язык, порезанный кубиками | 500 г |
| Растительное масло или растопленное сало | 4 ст. л. |
| Бульон с большим содержанием желатина | около 1,5 л |
| Фисташки, бланшированные и порезанные | 100 г |
| Трюфели, порезанные | 100 г |
| Смесь специй | 1 ч. л. |
| Марсала | 100 мл |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| Соль | |
| Селитра | 1/2 ч. л. |
| Черешок сельдерея, порезанный маленькими кубиками | 1 |
| Морковь, порезанная мелкими кубиками | 1 |
| Репчатый лук, порезанный на 4 части | 1 |
| Букетик трав | 1 |
| Красное вино | около 500 мл |

Положите свинину в чашу, посыпьте солью и селитрой. Покатайте кубики свинины в сельдерее, моркови и луке, добавьте букетик трав и полностью залейте вином. Маринуйте с закрытой крышкой в холодном месте 24 ч. Выньте мясо, дайте вину стечь, маринад сохраните.

Лук, находившийся в маринаде, мелко порежьте. В большой кастрюле нагрейте растительное масло или сало и пожарьте репчатый лук, сырую ветчину и бекон, пока из бекона не начнет вытапливаться жир. Положите осушенную свинину и пожарьте, чтобы подрумянилась. Добавьте из маринада вина и продолжайте готовить, пока вино не впитается. Залейте бульоном, закройте кастрюлю крышкой и варите без кипячения 1 ч, пока мясо не станет мягким.

Выньте мясо и дайте жидкости стечь. Процедите бульон и снимите с него жир. Соедините и перемешайте все мясо, включая приготовленную ветчину и язык, с фисташками, трюфелями и смесью специй. Положите все в форму для рулета. Перемешайте вместе процеженный бульон, где готовилось мясо, марсалу и достаточное количество оставшегося бульона, чтобы получилось около 750 мл жидкой смеси. Откорректируйте количество приправ и залейте этой смесью мясо. Охладите под грузом и поставьте в холодильник, чтобы желе полностью застыло.

INTROZZI, MARINI AND VONTI (EDITORS)
RICETTARIO DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE

## БУРГУНДСКАЯ ВЕТЧИНА С ПЕТРУШКОЙ

*Jambon Persillé, de Bourgogne*

*Для получения 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Сырая ветчина без костей, бланшированная, если слишком соленая | 1,5 кг |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | 1,75 л |
| Зубчики чеснока, мелко порезанные | 3 |
| Корнишоны, порезанные мелкими кубиками | 45 г |
| Порезанная петрушка | 2 ст. л. |
| Винный уксус | 3 ст. л. |

Заверните ветчину в материю и плотно перевяжите. Доведите бульон до кипения, положите в него ветчину и варите без

кипячения на очень слабом огне 45 мин. Разверните ветчину, сотрите все следы пены и снимите шкурку. Порежьте мясо на куски по 150 г.

Положите шкурку на дно глубокого восьмигранного блюда, жирной стороной вверх. Смешайте вместе чеснок, корнишоны, петрушку и посыпьте этой смесью блюдо. Выложите слой кусочков ветчины, посыпьте его смесью с петрушкой и увлажните небольшим количеством уксуса. Продолжайте выкладывать слои, пока не используете все ингредиенты. Закройте оставшейся шкуркой, жирной стороной вниз. Влейте достаточное количество бульона, чтобы он доходил как раз до верхнего уровня мяса. Положите сверху дощечку с грузом, дайте остыть, охладите. Подавайте в том же блюде.

P. E. LALOUE
LE GUIDE DE LA CHARCUTERIE

## ГАЛАНТИН ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ СВИНИНЫ

*Galantina di Maiale*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная свинина без костей | 600 г |
| Вареный язык, половина порезана кубиками | 100 г |
| Приготовленная ветчина, постная часть порезана кубиками | 100 г |
| Фисташки, бланшированные | 10 г |
| Соль и перец | |
| Свежемолотый мускатный орех | |
| Марсала | 80 г |
| Порошок из трюфелей (дополнительно) | 1/4 ч. л. |
| Свиной шпик | 100 г |
| Свиной крепин | 125 г |
| Букетик трав | 1 |

Положите кубики языка и ветчины в чашу с фисташками, солью, перцем, щепоткой мускатного ореха, марсалой и порошком из трюфелей, если вы будете его использовать. Хорошо перемешайте.

Перемешайте вместе свинину, язык, ветчинный жир и свиной шпик. Положите их в чашу к другим ингредиентам и хорошенько перемешайте до равномерного распределения.

Разложите крепин, посередине него разложите смесь и заверните крепин вокруг начинки, придав ей форму большой сосиски. Заверните в материю, завяжите концы и середину.

Доведите большую кастрюлю с подсоленной водой до кипения, положите букетик трав, затем опустите туда галантин. Варите без кипячения 1,5 ч или пока галантин не станет плотным. Выньте галантин и, дав жидкости стечь, положите на блюдо, сверху поставьте груз и оставьте остывать.

PIER ANTONIO SPIZZOTIN (EDITOR)
LA CARNE CONVENIENTE

## ПОЛЬСКИЙ МЯСНОЙ ГАЛАНТИН

*Galantyna z Miesa*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Телятина, порезанная кубиками | 200 г |
| Свинина, порезанная кубиками | 200 г |
| Хлебный рогалик | 60 г |
| Яйцо | 1 |
| Зубчик чеснока | 1 |
| Соль и перец | |
| Майоран | 1/4 ч. л. |
| Тертый мускатный орех | 1/4 ч. л. |
| Вода | 3—4 ст. л. |
| Ветчина, порезанная кубиками | 100 г |
| Корнишоны, порезанные кубиками | 50 г |
| Копченый бекон, порезанный кубиками | 100 г |
| Яичные белки, слегка взбитые | 2—3 |
| Помидор или пол-огурца, порезанные ломтиками | 1 |

*Бульон:*

| | |
|---|---|
| Телячья ножка, мясо порезано кубиками | 750 г |
| Морковь | 1 |
| Сельдерей | 60 г |
| Репчатый лук | 1 |
| Корень гамбургской петрушки | 1 |
| Лавровый лист | 1 |
| Острый перец чили | 4—5 |
| Перец горошком | |
| Вода | около 1,5 л |
| Соль | |

В большую кастрюлю положите все ингредиенты для варки бульона, кроме соли. Доведите до кипения, закройте крышкой и готовьте на слабом огне 4 ч, добавив через 3,5 ч соль. Процедите бульон.

В небольшом количестве бульона замочите рогалик, чтобы он стал мягким. Пропустите через мясорубку хлеб с телятиной и свининой три раза, используя на третий раз нож для самого мелкого измельчения. Положите яйцо. Растолките чеснок с солью и добавьте его к хлебу и мясной смеси с перцем, майораном и мускатным орехом. Хорошенько перемешайте, пока фарш не станет пышным. По мере смешивания добавляйте воду.

Пропитайте сливочным маслом кусок плотной материи и разложите на ней мясную смесь в виде прямоугольника. В центре посыпьте ветчину, корнишоны и бекон и с помощью материи раскатайте мясо вокруг этого гарнира. Через определенные промежутки завяжите галантин нитями и плотно свяжите концы. Доведите бульон до кипения, положите в него галантин и варите без кипячения 1 ч. Дайте бульону остыть, затем выньте и положите под гнет на ночь в прохладном месте.

Кипятите бульон, пока он не уменьшится в объеме до 750 мл. Добавьте яичные белки и взбивайте, пока бульон доходит до кипения. Пропустите через сито, выложенное марлей. Разверните галантин и разложите его на продолговатом блюде. Украсьте ломтиками помидора или огурца. Сверху полейте бульон, охлаждая каждый слой, чтобы желе застыло до нанесения следующего слоя. Можно также охладить бульон, чтобы он застыл, и нарезать желе для гарнира кубиками.

HELENA HAWLICZKOWA
KUCHNIA POLSKA

## ГАЛАНТИН ИЗ СВИНИНЫ

*Galantina di Maiale*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Свиное филе, порезанное кубиками | 550 г |
| Свиная грудинка без костей, измельченная | 350 г |
| Свиной хребтовый шпик, половина бланшированная и порезанная кубиками, половина измельченная | 250 г |
| Ветчина, порезанная кубиками | 200 г |
| Вареный язык, порезанный кубиками | 150 г |
| Фисташки, бланшированные | 25 г |
| Черный трюфель, порезанный кубиками | 1 |
| Соль и перец | |
| Сухая марсала | 80 мл |
| Вымя, измельченное (дополнительно) | 100 г |
| Большой кусок крепина | 125 г |
| Бульон (*с. 164*) | |

Положите в чашу филе свинины, кубики свиного шпика, ветчины, языка, фисташки и трюфель. Приправьте солью и перцем, влейте марсалу и оставьте мариноваться не меньше 1 ч.

В большой ступке соедините измельченный свиной шпик, свиную грудинку и вымя, если вы его используете. Смесь истолките, затем пропустите через сито. Можно измельчить смесь еще два раза. Положите истолченное или измельченное мясо в смесь со свиным филе и перемешайте все вручную, пока марсала полностью не впитается. Проверьте на количество приправ, откорректируйте при необходимости.

Крепин разложите на столе. Переложите на него смесь и придайте ей форму цилиндра. Плотно оберните крепин вокруг мяса, заверните концы; затем заверните цилиндр в материал и завяжите его концами по центру. Положите в кастрюлю, залейте бульоном, доведите до кипения и варите без кипячения 2 ч или пока смесь не станет плотной.

FERNANDA GOSETTI
IN CUCINA CON FERNANDA GOSETTI

## РУЛЕТ ИЗ КЕМПЕРА

*Terrine Quimpéroise*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Свиной окорок, кости удалить и сохранить | 1,5 кг |
| Свиная шкурка | 500 г |
| Телячья ножка, расколотая пополам | 1 |
| Соль и перец | |
| Репчатый лук, порезанный | 4—5 |
| Смесь мелко порезанных трав (лук-резанец, петрушка, кервель) | 5 |
| Смесь специй | 1 |

В большую кастрюлю положите свиную шкурку, телячью ножку, свиные кости. Залейте холодной водой, посолите, поперчите, доведите до кипения и варите без кипячения с закрытой крышкой 2 ч. Процедите получившийся бульон.

Смешайте репчатый лук и смесь мелко порезанных трав. Положите кусок свинины на ровную поверхность, приправьте солью, перцем, специями. Закройте слоем лука, смесью трав, не закрывая ими края. Скатайте свинину и свяжите ее.

Возьмите овальную форму, положите в нее окорок и, не закрывая крышкой, выпекайте в прогретой до 220°C духовке около 10 мин или пока поверхность не начнет подрумяниваться. Мясо переверните, пусть начнет подрумяниваться другой бок — 10 мин. Влейте в форму процеженный бульон — он должен закрывать 3/4 мяса. Закройте рулет крышкой и снова поставьте в духовку на 1,5 ч или пока свинина не станет совсем мягкой. Подавайте в холодном виде.

LA CUISINE BRETONNE

## МЯСНОЙ ХЛЕБ ИЗ ВЕТЧИНЫ

*Polpettone Freddo di Prosciutto*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Ветчина вареная, измельченная | 600 г |
| Порезанная петрушка | 6 ст. л. |
| Мелко порезанный репчатый лук | 1 ст. л. |
| Сыр пармезан, натертый | 100 г |
| Яйца, слегка взбитые | 3 |
| Соль | |
| Тертый мускатный орех | |
| Бланшированные фисташки | 1 ст. л. |
| Морковь, бланшированная 5 мин | 1—2 |
| Бульон с большим содержанием желатина | 1,25 л |

Соедините ветчину, петрушку, репчатый лук, сыр и яйца. Приправьте солью и щепоткой мускатного ореха. Положите фисташки и тщательно перемешайте. Придайте смеси форму узкого цилиндра. Сделайте сверху разрез, положите туда морковь и снова закройте разрез цилиндра. Заверните мясной цилиндр в материю и завяжите, сохранив форму.

Доведите до кипения бульон, положите в него завернутый мясной цилиндр и варите без кипячения 20 мин или пока цилиндр не станет плотным на ощупь. Выньте мясной хлеб и дайте бульону стечь, оставьте остывать. Выпаривайте кипячением бульон, пока он не превратится в желе, оставьте остыть и застыть. Порежьте мясной хлеб тонкими ломтиками, разложите их на сервировочном блюде. Порежьте желе и используйте его в качестве гарнира.

CIA ERANO
SECRETIE NO DELLA CUCINA MANTOVANA

## ВОСКРЕСНЫЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ГАЛАНТИН

*Для приготовления 850 г:*

| | |
|---|---|
| Баранина, измельченная | 500 г |
| Бекон, измельченнный | 250 г |
| Панировочные сухари | 125 г |
| Яйца, хорошо взбитые | 2 |
| Соль | 1/2 ч. л. |
| Перец | |
| Бульон (*с. 164*) | 1,25 |

Положите оба сорта мяса в емкость. Добавьте панировочные сухари, яйца, соль, перец и 300 мл бульона, перемешайте. Выложите на слегка присыпанную мукой доску, придайте смеси форму большой сосиски. Заверните в слегка присыпанную мукой материю, сшейте ее края и плотно завяжите концы нитями или лентой.

Оставшийся бульон нагрейте в кастрюле. Положите галантин в кастрюлю, закройте крышкой и варите без кипячения на слабом огне 2 ч. Выньте галантин и, если натяжение материи ослабло, развяжите ее и плотно завяжите галантин еще раз. Положите галантин на блюдо, сверху положите второе блюдо с грузом. Оставьте до следующего дня; снимите груз и развяжите материю. Снимите пену с бульона и выпаривайте, пока он не станет превращаться в желе. Смажьте поверхность галантина этой глазурью и, когда желе застынет, подавайте к столу.

MRS. ARTHUR WEBB
FARMHOUSE COOKERY

## СОСИСКА В ОБОЛОЧКЕ

*Saucisson en Brodequin*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Постная баранина или мясо молодого барашка, измельченное | 400 г |
| Куропатка, взрослая, без кожи и костей, мясо измельчено | 1 |
| Бескостная свиная грудинка, измельченная | 250 г |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный кубиками | 100 г |
| Сырая ветчина, порезанная кубиками | 100 г |
| Яйца | 2—3 |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Фисташки, бланшированные и крупно порезанные | 30 г |
| Трюфели, порезанные кубиками | 2 |
| Свиной крепин | 125 г |
| Белое вино | 100 мл |
| Бульон (*с. 164*) | |

Соедините все ингредиенты, кроме крепина, вина и бульона. Тщательно перемешайте.

Придайте смеси форму сосиски и плотно заверните ее в сальник, завернув его края.

Положите четыре тонких деревянных дощечки по длине и размерам сосиски, завяжите их вокруг сосиски, чтобы в их окружении, как в футляре, она приняла длинную прямоугольную форму. Перенесите сосиску в овальную кастрюлю или рыбацкий котелок, залейте бульоном и вином и доведите до кипения. Варите, не кипятя, около 1 ч или пока она не станет плотной. Перед тем как развязать и убрать дощечки, дайте ей остыть в бульоне.

MENON
LE MANUEL DES OFFICIERS DE BOUCHE

## ДОМАШНИЙ ГАЛАНТИН

*Galantina Casalinga*

*Для приготовления 600 г:*

| | |
|---|---|
| Телятина или постная говядина, измельченная | 400 г |
| Сырая соленая ветчина, измельченная | 100 г |
| Вареный говяжий язык, половина измельченная, половина порезанная кубиками | 100 г |
| Бекон с прослойками сала, измельченный | 30 г |
| Марсала | 80 мл |
| Бланшированные фисташки | 2 ст. л. |
| Яйца | 2 |
| Соль и перец | |
| Заливное желе, порезанное (*с. 164*) | |

Смешайте в чаше измельченное мясо. Влейте марсалу, положите фисташки, перемешайте. Добавьте язык, порезанный кубиками, яйца, соль и перец. Хорошо перемешайте. Придайте смеси форму хлеба и заверните в жиронепроницаемую бумагу, перевяжите. Положите в кастрюлю со слегка подсоленной водой, доведите до кипения и варите без кипячения на слабом огне 1,5 ч.

Выньте мясной хлеб из кастрюли и положите его на блюдо с небольшим грузом сверху. После того как галантин остынет, порежьте ломтиками, разложите на блюде, в качестве гарнира используйте порезанное заливное.

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

## РЫБНЫЙ РУЛЕТ ИЗ ТУНЦА

*Fiambre de Bonito o Atun*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Тунец, без кожи, костей, мясо измельченное | 1 кг |
| Свежие панировочные сухари | 2 ст. л. |
| Сухой херес | 200 мл |
| Яйца, слегка взбитые | 2 |
| Соль | |
| Сырой бекон с прослойками, порезанный полосками | 125 г |
| Ветчина, порезанная полосками | 125 г |
| Большая морковь, вареная, мягкая, порезанная тонкими полосками | 5 |
| Репчатый лук, порезанный на 4 части | 1 |
| Веточка петрушки | 1 |
| Зубчик чеснока | 1 |
| Белое вино | 150 г |
| Небольшой лавровый лист | 1 |

Смешайте мясо тунца, панировочные сухари, херес и яйца. Слегка посолите. Расстелите на столе чистую материю. В центре положите треть рыбной смеси. Закройте слоями половину всего количества бекона, ветчины и моркови. Сверху положите еще одну треть рыбной смеси, оставшегоя бекона, ветчины и моркови, затем оставшуюся треть. Заверните все в приготовленную материю, завяжите концы и плотно ее прижмите, чтобы получился компактный рулет.

Положите рулет в кастрюлю, затем остальные ингредиенты, немного посолите, залейте водой. Доведите до кипения и варите без кипения 1 ч или пока рулет не станет плотным на ощупь. Выньте рулет, пусть бульон стечет, а рулет слегка остынет. Положите его между двумя дощечками, положите сверху груз и дайте рулету полностью остыть.

Перед тем как подать к столу, порежьте рулет кружочками и украсьте по своему усмотрению порезанным салатом-латук, ломтиками яиц, сваренных вкрутую, и т. д.

MARIA LUISA GARCIA
EL ARTE DE COCINAR

## ГАЛАНТИН ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ГРУДОК

*Pancetta di Vitello Ripiena*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Телячья грудная часть, без костей, чтобы образовать карман | 1 кг |
| Вареная ветчина, измельченная | 50 г |
| Мортаделла (сухая колбаса) | 50 г |
| Свинина или обрезки мяса, измельченные | 300 г |
| Яйца, слегка взбитые | 3 |
| Сыр пармезан, натертый | 50 г |
| Соль и перец | |
| Репчатый лук | 1 |
| Морковь | 2 |
| Черешок сельдерея | 2 |
| Букетик трав | 1 |

Соедините измельченные сорта мяса. Положите яйца, сыр, соль и перец, хорошо перемешайте. Начините этой смесью грудную часть телятины, затем зашейте края, чтобы начинка хорошо удерживалась.

Плотно завяжите телятину в материю. Положите овощи и букетик трав в большую кастрюлю с водой, доведите до кипения. Положите телятину и варите 2 ч или пока она не станет мягкой.

Телятину выньте, дайте бульону стечь, перед тем как развернуть, дайте галантину остыть. Подавайте к столу, порезав полосками.

PIER ANTONIO SPIZZOTIN (EDITOR)
LA CARNE CONVENIENTE

## ГАЛАНТИН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

***От редакции.***
*Этот галантин можно покрыть заливным желе и в качестве гарнира к нему использовать заливное, порезанное кусочками или кубиками (рецепт, с. 164).*

*Для приготовления 1.5 кг:*

| | |
|---|---|
| Небольшая телячья грудинка без костей | 1 |
| Колбасный фарш | 750 г |
| Смесь сухих трав | |
| Яйцо, сваренное вкрутую и порезанное ломтиками | 1 |
| Соль и перец | |
| Фисташки, порезанные | 60 г |
| Небольшой трюфель, порезанный | 1 |
| Ломтики сырого бекона с прожилками, жаренного до образования хрустящей поверхности и остывшего | 100 г |
| Лимон, кожура натерта | 1/2 |
| Репчатый лук | 1 |
| Морковь | 1 |
| Букетик трав | 1 |

Положите на доску плоским слоем телятину и равномерно разложите поверх нее половину колбасного фарша. Посыпьте травами, положите ломтики яиц, посолите, поперчите. Посыпьте фисташками и трюфелями. Поверх всего положите ломтики поджаренного бекона, посыпьте немного тертой лимонной кожурой.

Закройте эти слои второй половиной колбасного фарша. Плотно закатайте телятину в рулет и заверните его в материал для пудинга, как для рулета с джемом и изюмом, перевязав концы материала нитями.

Большую кастрюлю с луком, морковью и букетиком трав залейте водой и доведите до легкого кипения. Положите в нее мясо и готовьте на слабом огне 3—4 ч или пока мясо не станет мягким. Когда мясо будет готово, дайте ему остыть в собственном бульоне. После того как мясо почти остынет, выньте галантин, снимите материю и снова завяжите галантин, придав ему форму рулета. Положите галантин между двумя дощечками и поставьте под груз. Когда галантин хорошо спрессуется, охладите и подавайте к столу.

ANDRE L. SIMON
A CONCISE ENCYCLOPAEDIA OF GASTRONOMY

## ФАРШИРОВАННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА

*Cima Ripiena*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Телячья грудинка, без костей, в виде кармана | 1,5 кг (одна) |
| Зубчик чеснока, разрезанный пополам | 1 |
| Бульон (*с. 164*) | 2 л |
| Репчатый лук | 1 |
| Морковь | 1 |
| Черешок сельдерея | 1 |
| Лавровый лист | 1 |

*Начинка:*

| | |
|---|---|
| Телятина, порезанная кубиками | 100 г |
| Телячья зобная железа, бланшированная | 100 г |
| Мозг теленка, бланшированный | 100 г |
| Сливочное масло | 50 г |
| Сухие грибы, замоченные в горячей воде на 20 мин и осушенные (дополнительно) | 15 г |
| Горох лущеный | 3 ст. л. |
| Сушеный майоран | 1/4 ч. л. |
| Соль и перец | |
| Тертый сыр пармезан | 3 ст. л. |
| Яйца взбитые | 6 |

Натрите внутреннюю поверхность телячьей грудинки зубчиком чеснока.

Для приготовления начинки поджарьте в сливочном масле телятину, порезанную кубиками, зобную железу и мозги. Порежьте мясо и грибы, если вы их используете. Наполните 2/3 смеси (она будет почти жидкая) «карман» из грудинки. Зашейте края отверстия. Слегка проколите мясо вилкой, чтобы оно не вздувалось во время приготовления.

Доведите бульон до кипения и положите в него овощи и лавровый лист. Когда бульон снова начнет кипеть, положите фаршированную грудинку. Варите без кипячения 2 ч или пока она не станет мягкой. Выньте, дайте бульону стечь, затем — остыть, положив между двумя тарелками и поставив сверху груз. Подавайте порезанную ломтиками.

STELLA DONATI (EDITOR)
IL GRANDE MANUALE DELLA CUCINA REGIONALE

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Rifreddo di Vitella di Latte*

*Для приготовления 750 г:*

| | |
|---|---|
| Ломтик постной телятины без костей, истолченный до толщины 1 см | 400 г (один) |
| Ветчина, порезанная тонкими ломтиками | 50 г |
| Мортаделла (сухая колбаса), порезанная тонкими ломтиками | 50 г |
| Куриная грудка, без костей и кожи, порезанная тонкими ломтиками | 1 |
| Сливочное масло | 30 г |
| Соль и перец | |
| Бульон с большим содержанием желатина | 1,5 л |

*Фарш:*

| | |
|---|---|
| Постная телятина, измельченная | 120 г |
| Ветчина, измельченная | 20 г |
| Сыр пармезан, натертый | 30 г |
| Сливочное масло | 20 г |
| Яйцо | 1 |
| Соль и перец | |

Чтобы получить фарш, истолките в ступке измельченную телятину и ветчину. Добавьте остальные ингредиенты фарша и перемешайте до получения однородной массы.

На уплотненный ломтик телятины положите равномерным слоем небольшое количество фарша, затем слой ломтиков мяса. Закройте слоем фарша и продолжайте чередовать эти слои, пока не используете все мясо. Сверните ломтик телятины рулетом, начинкой внутрь, и завяжите его, как сосиску.

Поджарьте рулет из телятины на сливочном масле в кастрюле, приправив щепоткой соли и перца. Когда рулет зарумянится, дайте маслу стечь и влейте столько бульона, чтобы он покрывал рулет. Варите без кипячения с закрытой крышкой около 3 ч или пока рулет не станет мягким. Достаньте рулет из бульона и дайте остыть. Когда рулет станет холодным, снимите нити, перевязывавшие его, и порежьте ломтиками. По своему усмотрению можно охладить бульон и получившееся желе использовать в качестве гарнира.

PELLEGROINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA EL'ARTE DI MANGIAR BENE

## РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

***От редакции.***
*Зайца разделайте так же, как и молочного поросенка (с. 82). Отделите голову, затем ноги, разделите нижние суставы задних ног, выньте кости бедренных частей.*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Заяц без костей | 1 |
| Сырой бекон, порезанный узкими полосками для шпигования | 125 г |
| Фарш (*с. 162*) (дополнительно) | 350 г |
| Телятина, порезанная тонкими ломтиками | 250 г |
| Смесь специй | |
| Соль | |
| Белое вино | 300 мл |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | 600 мл |
| Ломтики сырого бекона с прожилками жира | 125 г |

Прошпигуйте зайца полосками шпика, приправьте изнутри смесью специй и солью, положите слой фарша, если вы им пользуетесь. Плотно сверните зайчатину в рулет и свяжите его нитями. Глубокую небольшую кастрюлю выложите ломтиками телятины, положите сверху рулет из зайчатины, влейте вино и бульон, закройте ломтиками бекона. Доведите до слабого кипения и варите, не кипятя, около 2 ч или пока зайчатина не станет мягкой. Если будет необходимо, добавляйте бульон.

Выньте зайчатину, снимите нитки и положите ее в глубокое блюдо. Процедите и снимите жир с жидкости, где варилась зайчатина, залейте ею рулет и охладите, чтобы бульон превратился в желе.

F. COLLINGWOOD AND J. WOOLAMS
THE UNIVERSAL COOK

## ГАЛАНТИНЫ ИЗ МОЛОДОЙ КРОЛЬЧАТИНЫ

*Galantines de Lapreaux Froids*

*Для приготовления 2,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Молодые кролики, без костей, кости | 2 |
| Постная телятина | 400 г |
| Говяжий костный мозг или околопочечный жир | 250 г |
| Яйца (2 — слегка взбить, 4 — сварить вкрутую и порезать полосками) | 6 |
| Соль и перец | |
| Смесь специй | |
| Мелко нарезанные травы | |
| Ветчина, порезанная полосками | 250 г |
| Свиной хребтовый шпик, порезанный полосками | 250 г |
| Фисташки, бланшированные | 60 г |
| Миндаль, бланшированный и расколотый | 60 г |
| Трюфели, порезанные соломкой | 2 |
| Лук, порезанный крупными кусочками | 1 |
| Морковь, порезанная крупными кусочками | 2 |
| Букетик трав | 1 |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | |

Мелко порежьте телятину и костный мозг или околопочечный жир. Добавьте сырые яйца и приправьте солью, перцем, специями и травами.

Положите ровным слоем небольшое количество этой смеси внутрь кроликов, затем положите чередующиеся слои из полосок ветчины и хребтового шпика, фисташек, яиц, сваренных вкрутую, миндаля и трюфелей. Посыпьте этот слой приправами и продолжайте выкладывать поочередно слои фарша и гарнира, пока не кончатся ингредиенты, закончите слоем фарша. Скатайте крольчатину в рулет, запечатайте края оставшимся сырым яйцом.

Плотно завяжите каждого фаршированного кролика в материю. На дно овальной кастрюли положите слой из порезанных овощей, букетик трав и кости кроликов. Сверху положите рулеты из крольчатины, залейте бульоном и доведите до кипения. Варите без кипячения с закрытой крышкой 1,5 ч.

Выньте рулеты, положите под пресс между двумя тарелками и дайте остыть. Затем разверните и положите в глубокое блюдо, снимите жир с поверхности бульона и процедите бульон, вливая его в блюдо с рулетами из крольчатины. Перед тем как подавать к столу, охладите.

MARIN
LES DONS DE COMUS

## ГАЛАНТИН ИЗ ДИКОГО КРОЛИКА

*Le Pâtè de Lapin*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Дикий кролик, без костей, порезать полосками | 1 |
| Телятина, порезанная полосками | 500 г |
| Свинина, порезанная полосками | 500 г |
| Сырой бекон, порезанный полосками | 250 г |
| Соленая свинина, порезанная полосками | 250 г |
| Трюфели, порезанные ломтиками | 2—3 |
| Соль и перец | |

*Бульон:*

| | |
|---|---|
| Кость говяжьей голяшки | 500 г |
| Телячья ножка, голяшка | 500 г |
| Свиная ножка | 1 |
| Ножки для студня, лытка | 1 |
| Свиная шкурка | 250 г |
| Морковь | 2 |
| Черешок сельдерея | 2 |
| Репчатый лук | 2 |
| Лук-порей | 2 |
| Зубчик чеснока | 2 |
| Тертый мускатный орех | |
| Тимьян и шалфей | 1 ч. л. (каждого) |
| Гвоздика | 2 |
| Лавровый лист | 1 |
| Веточка майорана | 1 |

Смешайте вместе полоски мяса, трюфели, 30 г соли и 10 г перца. Выложите форму большим куском материи, оставив края свешиваться по бокам формы. Положите в него мясную смесь, заверните края материи поверх смеси и зашейте их. Выньте зашитую мясную смесь из формы.

В большую кастрюлю с водой положите остальные ингредиенты, немножко посолите и доведите до кипения. Положите в воду зашитую мясную смесь, закройте крышкой и варите без кипячения на очень слабом огне 4 ч.

Выньте завернутое мясо, разверните и поместите его в ту же форму. Процедите бульон, снимите с него жир, попробуйте на количество приправ. Залейте бульоном мясо, дайте остыть. Охлаждайте, пока желе не застынет.

70 MEDECINS DE FRANCE
LE TRESOR DE LA CUISINE DU BASSIN MEDITERRANEEN

## ДИКИЙ КРОЛИК В ЖЕЛЕ

*Lapin de Garenne en Gelée*

*Для приготовления 2 кг:*

| | |
|---|---|
| Дикий кролик, разделанный | 1 |
| Большие кусочки свиной кожуры | 2 |
| Слегка подсоленная свиная грудинка, порезанная маленькими кусочками | 250 г |
| Телячья ножка для студня (лытка), без костей, порезанная маленькими кусочками | 1 |
| Репчатый лук | 3 |
| Морковь, порезанная кружочками | 2 |
| Лавровый лист, измельченный | 1 |
| Тимьян | 1 ч. л. |
| Соль и перец | |
| Белое сухое вино | 450 мл |
| Бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) | 100 мл |
| Паста из муки и воды | |

Выложите дно формы одним куском свиной шкурки. Положите на него слой кусочков крольчатины, свиную грудинку и телячью ножку. Затем добавьте половину овощей, травы и приправы. Повторите то же самое с оставшимися сортами мяса, овощами и приправами. Влейте вино и бульон и закройте все вторым куском свиной шкурки.

Закройте форму крышкой и запечатайте ее пастой из муки и воды. Поставьте на водяную баню и готовьте в прогретой до 180°С духовке 1 ч 45 мин. Достаньте из духовки и дайте полностью остыть, перед тем как подавать к столу.

JACQUELINE GERARD
LES MEILLEURES RECETTES DE GIBIER

## ЖЕЛИРОВАННЫЙ КРОЛИК

*Compote de Lapin*

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик, разделанный | 1 |
| Растительное масло | 2 ст. л. |
| Букетик трав | 1 |
| Зубчик чеснока | 1 |
| Соль и перец | |

| | |
|---|---|
| Вода | 250 мл |
| Телячья ножка для студня (лытка) | 1 |
| *Маринад:* | |
| Репчатый лук, порезанный | 2 |
| Морковь, порезанная кружочками | 3—4 |
| Зубчик чеснока | 1 |
| Гвоздика | 1 |
| Букетик трав с большим количеством тимьяна | 1 |
| Красное, белое или розовое вино | 1 л |
| Уксус | 80 мл |
| Соль | |
| Перец горошком | 1 ч. л. |

В большой чаше соедините ингредиенты маринада. Положите мясо кролика, маринуйте несколько часов.

Нагрейте в кастрюле растительное масло. Выньте кусочки крольчатины, дайте маринаду стечь, отхлопайте их досуха и поджарьте на растительном масле. Добавьте морковь из маринада и, когда она поджарится, процедите маринадную жидкость в кастрюлю. Варите, пока жидкость не уменьшится в объеме наполовину. Положите букетик трав, соль, перец, телячью ножку и влейте воды. Плотно закройте кастрюлю крышкой. Готовьте на слабом огне 1,5 ч. Пусть смесь слегка остынет, затем выньте кролика и выберите кости. Кипятите жидкость, в которой готовился кролик, пока она не достигнет консистенции сиропообразного соуса. Выньте букетик трав и телячью ножку.

Положите мясо кролика в форму, залейте полученным соусом и украсьте верх несколькими кружочками моркови. Перед тем как подать к столу, подержите в холодильнике несколько часов, чтобы желе застыло.

FLORENCE DE ANDREIS
LA CUISINE PROVENCALE D'AUJOURDD'HUI

## КРОЛИК В ЖЕЛЕ

*Lapin de Garenne en Gelée*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Кролик, разделанный | 1 |
| Белое сухое вино | |
| Соль | |
| Смесь специй | |
| Свиная грудинка без костей со шкуркой, порезанная маленькими полосками | 125 г |
| Лук-шалот, порезанный | 2 |
| Букетик трав | 1 |
| Слой свиного шпика | 1 |

Порежьте мясные части кролика (поясничную часть ног) большими кусочками. Положите в чашу и залейте белым вином, чтобы мясо им покрылось, приправьте солью и смесью специй. Оставьте мариноваться на несколько часов. Положите в форму со свиной грудинкой кусочки крольчатины и залейте маринадом. Если маринада не хватит, добавьте немного воды или еще вина. Положите лук-шалот и букетик трав. Закройте слоем шпика и накройте крышкой. Готовьте на водяной бане в прогретой до 150°С духовке 3—3,5 ч. Не снимая крышку, дайте остыть, затем поставьте в холодильник на 48 ч. Перед подачей к столу выньте из формы.

ALEXANDRE DUMAINE
MA CUISINE

## СВЕЖАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА

*Le Foie Gras Frais*

*Для приготовления 600 г:*

| | |
|---|---|
| Свежая гусиная печенка | 600—700 г (одна) |
| Молоко | 500 л |
| Соль и перец | |

Замочите гусиную печенку на 2—3 часа в молоке. Выньте и дайте молоку стечь. Аккуратно, чтобы не повредить печень, удалите белые прожилки, сохранив каждую долю целой. Посолите и поперчите каждую долю, поместите в форму и готовьте в духовке, прогретой до 180°С, 35 мин. или пока печень не станет плотной, но еще остается слегка розовой в середине.

Доведите до готовности, дайте жиру стечь с печени и процедите его через сито. Сохраните жир горячим. Через 10 мин влейте жир обратно в теплую печень. Она впитает некоторую часть жира и станет более однородной.

RAYMOND THUILIER AND MICHEL LEMONNIER
LES RECETTES DE BAUMANIERE

## СВИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ШПИГОВАННАЯ И ПОКРЫТАЯ ГЛАЗУРЬЮ

*Foie de Porc, Pique et Glace*

***От редакции.***
*Шпигованную печень можно оставить на ночь в маринаде, как описано на с. 76.*

*Для приготовления 1,75 кг:*

| | |
|---|---|
| Очень свежая свиная печень | 1 |
| Соленый свиной шпик, порезанный полосками для шпигования | 250 г |
| Бульон с большим содержанием желатина | |

Симметрично прошпигуйте ткань печени полосками шпика. Положите печень на дощечку и привяжите ее к ней нитями, придав печени правильную круглую форму. Доведите до слабого кипения большую кастрюлю с бульоном. Положите в нее дощечку с печенкой и готовьте на очень слабом огне, чтобы бульон только слегка бы подрагивал, 40—50 мин или пока печень не станет плотной.

Выньте дощечку с печенью и развяжите ее. Нагрейте немного бульона и погрузите в него печень, чтобы она очистилась. Осушите печенку и положите в глубокое овальное блюдо. Осветлите при необходимости бульон, в котором готовилась печенка, почти остудите и используйте его для глазурования. Подавайте печень, нарезанной ломтиками.

P. E. LALOUE
LE GUIDE DE LA CHARCUTERIE

## ХОЛОДНАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА С ПОРТВЕЙНОМ

*Foie Gras Froid au Porto*

***От редакции.***
*Перед тем как положить в маринад, клиньшки трюфелей и специи можно вложить в надрезы, сделанные в гусиной печенке, чтобы она равномерно пропиталась их вкусом.*

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Гусиная печенка, обрезанная | 1 кг (одна) |
| Коньяк | 3 ст. л. |
| Смесь специй | 1/2 ч. л. |
| Соль и свежемолотый перец | |
| Трюфели, очищенные и разрезанные на четыре части, оболочки сохранить | 60 г |
| Свиной крепин | 125 г |
| Бульон с большим содержанием желатина | 60 мл |
| Портвейн | 3 ст. л. |

Положите гусиную печенку в коньяк и приправьте смесью специй, солью и перцем. Положите оболочки трюфелей и плотно закройте чашу. Оставьте мариновать на 3 ч

Заверните печень в крепин и перевяжите. Доведите бульон до кипения, положите оболочки трюфелей и погрузите в него печень. При необходимости добавьте приправы. Снимите пену, варите без кипячения на очень слабом огне 15 мин. Снимите с огня и дайте печени остыть в бульоне.

Перед подачей к столу отлейте половину бульона, снимите весь жир и поставьте в холодильник. Не забудьте, что, добавив портвейн, вы разведете бульон. Если в нем недостаточно желатина, осветлите его и выпаривайте, пока он не превратится в подрагивающее желе.

Нагрейте четвертинки трюфелей в портвейне до кипения; поместите печень на мелкое блюдо и нашпигуйте ее четвертинками трюфелей. Влейте портвейн в выпаренный и остывший бульон. Покройте печень слоем этого бульона и подождите, пока он застынет. Повторите этот процесс несколько раз, пока печень не покроется блестящим слоем золотистого желе. В качестве гарнира используйте желе, заполнив им блюдо на две трети. Пусть печень все время будет холодной, но не ставьте ее в холодильник, если его нельзя отрегулировать до температуры + 8°С.

Гусиная печенка, приготовленная таким способом, должна быть очень розовой, с бархатистой структурой, что достигается только с помощью жара.

PAUL BOCUSE
THE NEW CUISINE

# СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

## ОСНОВНОЙ ФАРШ

На с. 10 показаны разные способы измельчения мяса. Вместо панировочных сухарей можно использовать хлеб и пасту на бульоне, всыпав панировку в 250 мл горячего бульона (*с. 11*). Затем, постоянно помешивая, готовьте на огне, пока бульон слегка не выпарится, а смесь не превратится в густую однородную пасту.

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Телятина, измельченная | 350 г |
| Свинина, измельченная | 350 г |
| Свиной хребтовый шпик, измельченный | 350 г |
| Куриная печенка, измельченная, или поджаренная куриная печенка (*рецепт см. ниже*) | 2 |
| Яйца | 2 |
| Свежие панировочные сухари | 60 г |
| Бренди, мадера, пастис (ликер), херес, портвейн или вино | 2 ст. л. |
| Смесь высушенных трав | |
| Смесь специй | |
| Соль и перец | |

Соедините все измельченные сорта мяса; добавьте яйца и хлебные крошки. Вложите остающиеся ингредиенты и несколько раз выжмите смесь руками, тщательно перемешивая.

## ПОДЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА

*Farce Gratin*

Указанного количества достаточно, чтобы улучшить вкус 1 кг фарша.

*Для приготовления 150 г:*

| | |
|---|---|
| Куриная печенка, обрезанная | 150 г |
| Лук-шалот, мелко порезанный | 20 г |
| Сливочное масло | 30 г |
| Бренди | 1 ст. л. |

Около 5 мин потушите шалот в сливочном масле на слабом огне, не давая ему подрумяниться. Положите куриную печенку, увеличьте огонь и готовьте 2 мин. Влейте бренди, зажгите и продолжайте готовить, пока пламя не погаснет. Дайте смеси остыть до тепловатого состояния, перелейте содержимое кастрюли, включая все соки, в ступку. Истолките

пестиком, чтобы получилось однородное пюре. Пропустите пюре через сито.

## СОУС СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Для усиления контрастности структуры и улучшения вкуса после добавления сливок можно добавить порубленные фисташки; порезанные креветки, мелкие креветки, отварные мидии; дюксель с грибами и луком; пожаренные измельченные грибы; порезанные трюфели.

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Рыбное филе без костей и кожи, порезанное, или куриная грудка без костей, порезанная кубиками | 500 г |
| Соль, перец и тертый мускатный орех | |
| Кайенский перец (дополнительно) | |
| Белок большого яйца | 2 |
| Двойные сливки | 500 мл |

Истолките рыбу или куриное мясо пестиком в ступке до получения однородного пюре или используйте миксер. Приправьте солью, перцем, мускатным орехом и кайенским перцем, если вы будете им пользоваться. Постепенно добавляя яичные белки, толките, пока они полностью не перемешаются со смесью. Небольшими порциями пропускайте смесь через сито с мелкими ячейками, с помощью пластиковой лопаточки — при работе с барабанным ситом или деревянным пестиком при использовании любого другого сита. Положите пюре в стеклянную или металлическую чашу и прижмите полиэтиленовую пленку к его поверхности. Поставьте в большую чашу со льдом и все вместе — в холодильник на 1 ч.

Достаньте обе чаши из холодильника. Деревянной ложкой добавьте в смесь немного двойных сливок. Снова поставьте обе чаши в холодильник на 30 мин. Продолжайте взбивать, добавляя небольшими порциями сливки. Охлаждайте в холодильнике после каждого добавления. Как только она станет достаточно мягкой, сильно взбейте смесь. Когда вы введете все сливки, закройте и поставьте в холодильник, пока соус не будет готов к использованию.

## МУСЛИ ИЗ ПАНАДЫ

При этом варианте классического приготовления мусли достигается более плотная и однородная структура соуса.

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Рыбные филе или куриные грудки без костей, порезанные кубиками | 500 г |
| Молоко | 300 мл |
| Мука | 90 г |
| Соль и белый перец | |
| Тертый мускатный орех | |
| Яйца, желтки отдельно от белков | 2 |
| Сливочное масло, мягкое | 90 г |
| Двойные сливки | 500 мл |

Чтобы приготовить панаду, вскипятите сначала молоко, дайте ему слегка остыть. Просейте в чашу муку, соль, перец и мускатный орех. В центре горки муки сделайте углубление и опустите туда яичные желтки. Перемешайте желтки с мукой, начиная с центра. Постепенно вливайте, перемешивая, горячее молоко и мягкое сливочное масло. Все равномерно перемешайте.

В небольшой кастрюле на среднем огне приготовьте панаду, помешивая венчиком до загустения. Продолжайте готовить, взбивая деревянной ложкой, пока смесь не начнет отставать от стенок кастрюли. Переложите панаду на тарелку, дайте остыть.

В ступке или миксере приготовьте пюре из мяса рыбы или курицы, затем положите яичные белки, добавляя понемногу за один прием. Переложите пюре в стеклянную или металлическую чашу. Смешайте с остывшей панадой. Протрите смесь через барабанное сито. Закройте пленкой и поставьте чашу в большую емкость со льдом. Поставьте в холодильник не менее чем на 1 ч.

Вводите взбитые сливки понемногу за один прием. Между добавлениями охлаждайте в холодильнике. Когда вы введете все сливки, охладите соус и используйте его в течение нескольких часов.

## РЫБНЫЙ БУЛЬОН

*Для приготовления 2 л:*

| | |
|---|---|
| Рыбьи головы, кости и обрезки нарезаны крупными кусками | 1 кг |
| Репчатый лук, морковь и лук-порей, порезанные ломтиками | 1 шт. (каждого) |
| Черешок сельдерея, порезанный кубиками | 1 шт. |
| Букетик трав для гарнира | 1 |
| Вода | 2 л |
| Соль | |
| Белое вино | |

Положите рыбу, овощи и букетик трав для гарнира в большую кастрюлю. Добавьте воды и слегка посолите. Доведите до кипения на слабом огне. Снимайте пену, пока она не перестанет образовываться, затем закройте крышкой и варите, не кипятя. Влейте вино и варите с закрытой крышкой еще 15 мин. Процедите в глубокую чашу.

Рыбное заливное: процедите 500 мл бульона через сито, выложенное двумя слоями влажной марли. Процеженный бульон поставьте в холодильник на несколько часов. Затем перелейте, оставив собравшийся на дне посуды осадок. Нагрейте прозрачный бульон на слабом огне. Намочите на 5 мин 15 г желатина в 2 ст. л. холодной воды. Добавьте немного нагретого бульона, затем медленно перемешайте рас-

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТОВ

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Мука | 1 кг |
| Соль | 20 г |
| Сливочное масло, охлажденное, порезанное кубиками | 500 г |
| Яйца | 2 |

Просейте муку и соль в большую емкость. Положите масло и размельчите его в муке двумя ножами или кончиками пальцев. Продолжайте размельчать, пока смесь не станет вязкой. Разбейте в чашу яйца и перемешайте все вилкой. При необходимости добавляйте холодной воды, по полной столовой ложке за один прием, пока тесто не начнет прилипать.

Легко взбейте тесто, заверните и поставьте в холодильник, по крайней мере, на 1 ч.

## ПЫШНОЕ ТЕСТО

*Для приготовления 1 кг:*

| | |
|---|---|
| Мука | 500 г |
| Соль | 2 ч. л. |
| Сливочное масло | 500 г |
| Вода | 150—200 мл |

Просейте муку и соль в чашу. Разрежьте четвертую часть сливочного масла на маленькие кусочки и положите их в муку. Кончиками пальцев перетрите масло и муку. Добавьте холодной воды, чтобы соединить ингредиенты, и сделайте из теста шар. Заверните его в присыпанную мукой полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на 30 мин.

Положите оставшееся масло между двумя листами жиронепроницаемой бумаги и скалкой раскатайте его в пласт 15×15 см, толщиной 1 см. Охлаждайте масло в холодильнике 30 мин.

Затем положите масло на присыпанную мукой доску и раскатайте его в квадрат со сторонами в 30 см. Положите квадрат из масла по диагонали в центре теста и заверните концы листа теста поверх пласта масла так, чтобы они встретились посередине. Раскатайте тесто в прямоугольник 45×30 см.

Сложите тесто в три раза и заверните его в четвертый. Снова раскатайте тесто в прямоугольник и сложите его снова в три раза. Заверните и охладите тесто в течение 30 мин. Раскатайте и еще дважды проделайте этот прием, охладите в холодильнике и повторите (всего шесть раз). После последнего охлаждения тесто готово к использованию.

## ТЕСТО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

*Для приготовления 1,5 кг:*

| | |
|---|---|
| Мука | 700 г |
| Соль | |
| Холодное несоленое сливочное масло, порезанное небольшими кусочками | 700 г |
| Холодная вода | около 250 мл |

Перемешайте в чаше муку с солью. Добавьте масло и измельчите его в муке на мелкие кусочки при помощи двух кухонных ножей. Сделайте это быстро, за несколько минут. Добавьте половину нужного количества воды и вилкой быстро перемешайте ее со смесью муки и масла. Добавьте столько же воды из оставшегося количества, чтобы можно было вылепить плотный шар. Уложите тесто в полиэтиленовый пакет или вощеную бумагу и поставьте в холодильник, по крайней мере, на 1 ч или положите в морозилку на 20 мин, чтобы тесто снаружи слегка замерзло.

Положите тесто на холодную, присыпанную мукой поверхность и раскатайте скалкой. Переверните тесто, посмотрите, достаточно ли присыпаны мукой обе его стороны и быстро раскатайте тесто в прямоугольник со сторонами около 30 см на 12—15 см в ширину. Два коротких конца сложите вместе, чтобы их края встретились в центре прямоугольника, сложите еще раз и выровняйте сложенные концы друг с другом. Ориентируясь на направление складок, снова раскатайте тесто в прямоугольник, сложите его снова таким же способом и поставьте в холодильник, по крайней мере, на 30 мин. Повторите этот процесс два-три или большее число раз перед тем, как использовать тесто. Между раскатываниями дайте тесту постоять в холодильнике.

## ТЕСТО НА ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ

*Для приготовления 1,25 кг:*

| | |
|---|---|
| Мука | 750 г |
| Соль | |
| Сахарная пудра (дополнительно) | 1 ст. л. |
| Сливочное масло или сало | 275 г |
| Вода | 300 мл |

Просейте в чашу муку со щепоткой соли и сахарной пудры, если вы ее используете. В середине сделайте углубление. В кастрюле вскипятите сливочное масло или сало с водой. Влейте в углубление смесь и быстро перемешайте так, чтобы не образовалось комков. Закройте тесто и поставьте в теплое место на 30 мин или пока оно не станет плотным, но еще будет теплым и пластичным. Раскатайте тесто на доске, присыпанной мукой, или придайте ему руками форму. Пирог получится пышным.

## БЕЛЫЙ СОУС

Этот рецепт можно использовать вместо соуса бешамель.

*Для приготовления около 400 мл соуса:*

| | |
|---|---|
| Сливочное масло | 30 г |
| Мука | 2 ст. л. |

| | |
|---|---|
| Молоко | 600 мл |
| Соль | |
| Перец | |
| Тертый мускатный орех (дополнительно) | |
| Сливки (дополнительно) | |

Растопите масло в большой кастрюле. Добавьте муки, размешайте и подержите на малом огне 2—5 мин. Влейте все молоко, постоянно помешивая, чтобы получилась смесь без комков. Прибавьте огонь и, продолжая помешивать, доведите до кипения. Немного посолите. Убавьте огонь до минимума и варите минут 40, постоянно помешивая, чтобы соус не пригорел к дну кастрюли. Добавьте перец, сливки и щепотку мускатного ореха. Попробуйте, достаточно ли специй. Размешайте, чтобы не было комков, и, если хотите получить более густой и светлый соус, добавьте сливки.

## СОУС ВЕЛУТЕ

Если требуется рыбный соус велуте, замените мясной бульон рыбным (*с. 163*).

*Для приготовления около 450 мл:*

| | |
|---|---|
| Сливочное масло | 30 г |
| Мука | 2 ст. л. |
| Мясной бульон (*с. 164*) | 600 мл |
| Соль и перец | |

Растопите масло в большой кастрюле. Размешайте в масле муку и, помешивая, подержите на медленном огне 2—5 мин. Влейте весь бульон, постоянно помешивая, чтобы смесь получилась однородной. Прибавьте огонь и продолжайте помешивать, пока соус не начнет кипеть. Затем убавьте огонь до минимума, сдвиньте кастрюлю на край конфорки и, поддерживая в таком положении, продолжайте кипятить 40 мин, постоянно снимая накипь. Перед использованием соуса добавьте приправы.

*Соус chaud-froid к заливному из дичи.* Когда соус велуте готов, влейте и перемешайте 250 мл мясного бульона с большим содержанием желатина, по полной столовой ложке за один прием. Готовьте, помешивая, пока соус не выпарится снова. Постепенно смешайте с 125 мл двойных сливок и выпарьте снова. Перемешайте на льду, пока соус не остынет и не начнет густеть.

## БЕЛЫЙ СОУС (ИЗ ЛУКА-ШАЛОТ И УКСУСА)

*Для приготовления 300—450 мл:*

| | |
|---|---|
| Белое сухое вино | 6 ст. л. |
| Белый винный уксус | 6 ст. л. |
| Лук-шалот, очень мелко порезанный | 3 |
| Соль | |
| Перец | |
| Холодное несоленое сливочное масло, порезанное кубиками | 250—400 г |

В большой эмалированной кастрюле или в кастрюле из нержавеющей стали вскипятите вино и уксус с шалотом и щепоткой соли, пока не останется столько жидкости, чтобы только прикрыть шалот. Снимите кастрюлю с огня и дайте ей несколько минут остыть. Смесь поперчите. Поставьте кастрюлю на огнеупорную подставку на очень слабый огонь и постепенно добавляйте сливочное масло, пока смесь не станет сметанообразной. Снимите с огня сразу, как только вы введете все масло.

## МУСС ИЗ ВОДЯНОГО КРЕССА

*Для приготовления 500 г:*

| | |
|---|---|
| Пучки водяного кресса, с удаленными стеблями, бланшированные, отжатые и мелко порезанные | 6 |
| Мясной бульон с большим содержанием желатина (*с. 164*) или рыбное заливное (*с. 163*) | 150 мл |
| Двойные сливки, слегка взбитые | 150 г |
| Соль и перец | |

Распустите бульон или заливное и налейте в металлическую посуду. Протрите водяной кресс через сито с мелкими ячейками и положите его в бульон. Поставьте посуду на лед и перемешивайте смесь, пока она не загустеет. Уберите посуду со льда, положите сливки и приправьте по вкусу. Переложите мусс в сервировочное блюдо, закройте крышкой и поставьте в холодильник до подачи к столу.

*Мусс из щавеля.* На слабом огне потушите 300 г щавеля в 30 г сливочного масла, помешивая в течение 20 мин или пока не образуется достаточно сухое пюре. Добавьте около 2/3 распущенного бульона и выпарьте смесь почти наполовину. Приготовьте из смеси пюре, пропустив его через сито с мелкими ячейками в чашу, перемешайте пюре с остальным бульоном, затем посолите и поперчите. Перемешайте смесь на льду, пока не начнет густеть, затем введите сливки.

*Томатный мусс.* Потушите мелко порезанный репчатый лук в 15 г сливочного масла, пока лук не станет мягким. Добавьте 6 ст. л. белого сухого вина и поставьте на большой огонь для уменьшения объема жидкости. Положите 600 г томатов, без кожицы и семян, порезанных крупными кусочками. Приправьте небольшим количеством сахара, соли, перца и кайенского перца. Постоянно помешивая, варите без кипячения, не закрывая крышкой, 30 мин. Добавьте половину распущенного бульона и кипятите смесь, помешивая, пока объем жидкости не уменьшится наполовину. Пропустите смесь через сито в чашу и добавьте оставшийся бульон. Перемешивайте на льду, пока смесь не станет сиропообразной; когда вы достигнете образования желе, введите слегка взбитые сливки.

## ТОМАТНЫЙ СОУС

Если вы не найдете свежие спелые летние помидоры, можно воспользоваться консервированными помидорами.

Альтернативный способ приготовления томатного соуса без использования сита — очистить помидоры от кожицы и семян перед их приготовлением. Погрузите томаты в кипящую воду на 30 сек; выньте и снимите кожицу. Разрежьте каждый помидор пополам и удалите семена. В течение 10 мин пожарьте на сильном огне мелко порезанный репчатый лук и порезанный зубчик чеснока, постоянно помешивая. Приправьте и положите травы по вкусу. В конце готовки можно добавить около 30 г сливочного масла, чтобы улучшить вкус соуса.

*Для приготовления около 300 мл:*

| | |
|---|---|
| Очень спелые томаты, разрезанные на 4 части | 750 г |
| Лавровый лист | 1 |
| Большой пучок сухого тимьяна | 1 |
| Крупная соль | |
| Луковица, порезанная ломтиками, или 1 зубчик чеснока, толченый (дополнительно) | 1 |
| Сливочное масло (дополнительно) | около 30 г |
| Двойные сливки (дополнительно) | 125 мл |
| Свежемолотый перец | |
| Сахар (дополнительно) | 1—2 ст. л. |
| Мелко порезанная петрушка | 1 ст. л. |
| Листья базилика, мелкими кусочками | 1 ст. л. |

В кастрюлю из луженой меди или нержавеющей стали положите помидоры, лавровый лист, тимьян и щепотку крупной соли. Если нужно, положите репчатый лук или чеснок. Доведите до кипения, слегка размяв помидоры деревянной ложкой, и готовьте, не закрывая крышкой, на сильном огне 10 мин или пока помидоры не превратятся в кашицу. Уберите лавровый лист и тимьян. Пропустите помидоры через пластиковое или стальное сито, поставленное над чашей. Кожуру и семена помидоров можно выбросить, а томатную кашицу положите в кастрюлю. Готовьте, не закрывая крышкой, на малом огне, пока соус не выпарится до требуемой консистенции. Если хотите, введите в соус сливочное масло для улучшения вкусовых качеств. Также, по желанию, можно добавить сливки. Попробуйте, достаточно ли приправ, и подсластите сахаром, если вы использовали консервированные помидоры. Посыпьте соус петрушкой и базиликом.

## МАЙОНЕЗ

Для предотвращения свертывания яичные желтки и растительное масло должны быть комнатной температуры, растительное масло добавляется понемногу. В закрытой посуде майонез будет храниться несколько дней на полке или в холодильнике. Перед использованием хорошо перемешайте.

*Для приготовления 500 мл:*

| | |
|---|---|
| Яичные желтки | 3—4 |
| Соль и белый перец | |
| Винный уксус или лимонный сок | 1 ст. л. |
| Дижонская горчица (дополнительно) | 1—2 ч. л. |
| Оливковое масло | 500 мл |

Положите яичные желтки в чашу. Посолите, поперчите и взбейте до получения однородной массы. Добавьте 1 ч. л. уксуса или лимонного сока, а также горчицу, если будете ее использовать. Тщательно перемешайте. Непрерывно взбивая, добавляйте по каплям растительное масло. Когда соус начнет загустевать, вливайте оставшееся масло тонкой непрерывной струйкой, продолжая взбивать. Взбейте с оставшимся уксусом или лимонным соком и попробуйте, достаточно ли приправ.

*Зеленый майонез.* Отдельно бланшируйте один пучок водяного кресса и по 2 ст. л. петрушки, лука-резанца и эстрагона. Мелко порежьте и смешайте с майонезом.

*Соус тартар.* Введите в майонез смесь мелко порезанных маринованных корнишонов, каперсов и мелких трав, пропорции варьируйте по вкусу.

## СОУС С УКСУСОМ

Соотношение уксуса и растительного масла можно варьировать соответственно остроте уксуса и кислоте пищи, к которой подается данный соус. Хорошим соотношением считается 1 часть уксуса к 4—5 частям растительного масла. Уксус можно заменить лимонным соком.

Любой соус с уксусом можно комбинировать с порезанными свежими травами (такими, как петрушка, лук-резанец, розмарин, чабрец, базилик, мята, майоран или иссоп), каперсами, порезанным шалотом или порезанными очень тонкими ломтиками корнишонами.

*Для приготовления 150 мл:*

| | |
|---|---|
| Соль | 1 ч. л. |
| Свежемолотый перец | 1/4 ч. л. |
| Винный уксус | 2 ст. л. |
| Оливковое масло | 100 мл |

Положите соль и перец в небольшую чашу. Добавьте уксус и рамешивайте до растворения соли. Затем смешайте все с оливковым маслом.

*Томатный соус с уксусом.* Добавьте 2 ст. л. пюре из сырых помидоров или 2 ст. л. приготовленного и выпаренного томатного пюре к подготовленному соусу с уксусом.

# Рулеты, паштеты и галантины

Редактор З. ДАНИЛОВА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА

Корректор Н. КУЗНЕЦОВА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 30.03.98 г.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Уч.-изд. л. 24,06. Цена 45 р.

ТЕРРА—Книжный клуб. 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.